Fermivin® PRIMATHIOL

TIOLES VERDES MÁS FRESCOS, MAYOR IMPACTO AROMÁTICO

Fermivin® PRIMATHIOL es una nueva levadura liberadora de tioles, diseñada para la elaboración de vinos blancos y rosados frescos, verdes y con una expresión aromática nítida. Completa la gama de levaduras tiólicas **Fermivin** con un enfoque reforzado en los tioles verdes de alto impacto, especialmente adecuados para Sauvignon Blanc y otras variedades ricas en tioles donde la precisión aromática es fundamental.

UNA LEVADURA SELECCIONADA DIRIGIDA A LA LIBERACIÓN DE TIOLES

Fermivin PRIMATHIOL procede de una estrategia de selección basada en el genotipo IRC7. **PRIMATHIOL** posee ambos alelos completos del gen IRC7 (L/L), que garantizan una *β*-liasa altamente funcional implicada en la liberación de tioles volátiles. Muestra una elevada capacidad para liberar 4MMP y 3MH desde sus precursores y para convertir 3MH en 3MHA, como se observa en la **Figura 1**.

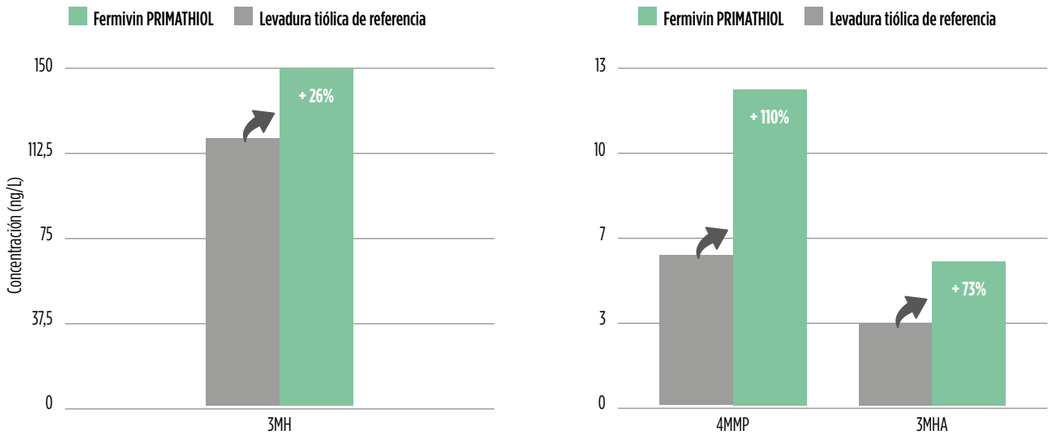

Figura 1. Concentración de 3MH, 4MMP y 3MHA (los umbrales de detección olfativa correspondientes son 60 ng/L, 0,8 ng/L y 4 ng/L) en vinos de Sauvignon Blanc, comparada con una levadura tiol de referencia. Valle del Loira, Francia, 2024.

NOTAS DE ELABORACIÓN

Fermivin PRIMATHIOL fermenta de manera fiable en un amplio conjunto de condiciones para vinos blancos y rosados. Presenta un buen comportamiento fermentativo en mostos con niveles moderados de nitrógeno asimilable, entre 15 y 22 °C, y presenta una producción estándar de SO_2, lo que la hace adecuada para fermentaciones frías y perfiles más reductivos.
La liberación de tioles se optimiza cuando se acompaña de nutrición orgánica adaptada, como **Natuferm® BRIGHT**.

OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

PROUD HISTORY AND BRIGHT FUTURE

ESTILO AROMÁTICO: INTENSO, VERDE Y FRESCO

Los vinos fermentados con **Fermivin PRIMATHIOL** muestran un perfil de tioles verdes claramente marcado, con notas de boj, hoja triturada, ralladura de cítricos, pomelo y guayaba.

La expresión se mantiene fresca, limpia y precisa, con una expresión aromática intensa y definida **(Figura 2)**.

Este posicionamiento convierte a **Fermivin PRIMATHIOL** en una opción especialmente relevante para productores que buscan reforzar frescura y expresión varietal, incluso en contextos donde la expresión de los tioles resulta más difícil de asegurar.

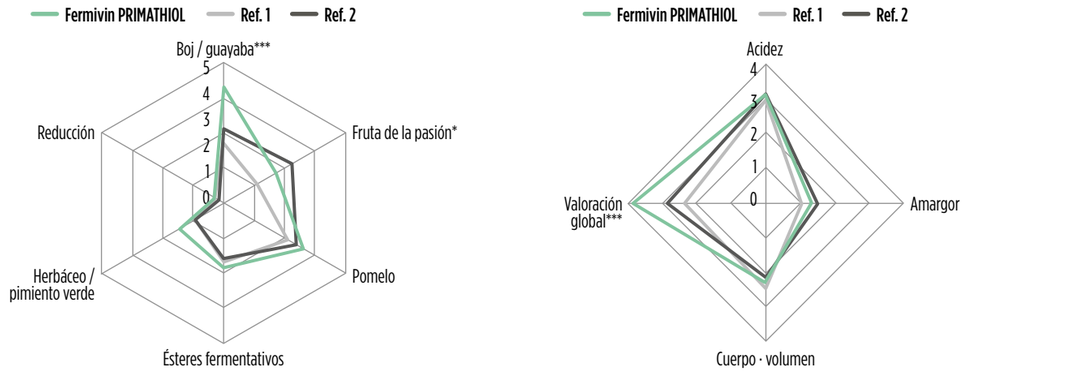

Figura 2. Perfiles sensoriales de Sauvignon Blanc 2024 del suroeste de Francia, nariz y boca, seis meses después del embotellado.

UNA OPCIÓN DIFERENCIADA EN LA GAMA TIOLES FERMIVIN

La gama **Fermivin** ofrece una amplia variedad de perfiles tioles, desde expresiones verdes clásicas hasta estilos más frutales o centrados en ésteres.

Fermivin PRIMATHIOL refuerza esta gama gracias a una expresión de tioles verdes de alto impacto y aportando ligero volumen en boca y manteniendo un estilo preciso y vibrante.

Su posición dentro de la gama ofrece a los elaboradores una herramienta adicional para ajustar el perfil tiólico y responder a la demanda de vinos blancos y rosados frescos, vibrantes y expresivos.

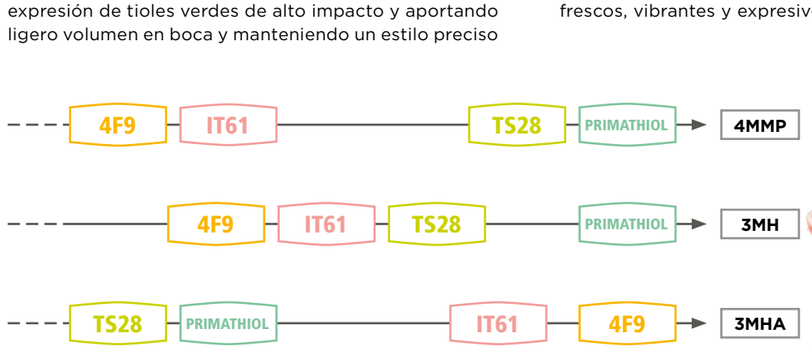

Figura 3. Estimación cualitativa de los aromas tioles producidos por TS28, 4F9, IT61 y PRIMATHIOL.

Fermivin PRIMATHIOL se produce exclusivamente en formato **In-Line Ready®**, la tecnología de inoculación directa de la gama **Fermivin**.

Análisis estadístico: Las diferencias se evaluaron mediante pruebas t por pares.
*significativo ($p < 0,05$), **muy significativo ($p < 0,01$), ****altamente significativo ($p < 0,001$).

OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS