Fermivin® REVEAL

SIN REDUCCIÓN, SOLO EXPRESIÓN DE FRUTA

Incluso a niveles muy bajos, el SH_2 actúa como una máscara aromática: atenúa la expresión afrutada y oculta la identidad varietal. Este enmascaramiento reductivo se manifiesta mediante desviaciones desagradables que van desde huevo podrido o cerilla encendida hasta compuestos sulfurosos más complejos que evocan col hervida, ajo o cebolla.
Una vez que aparece este enmascaramiento, su corrección es lenta, a veces costosa y rara vez perfecta.

COMPRENDER LAS CONDICIONES REDUCTORAS

La formación de SH_2 resulta tanto de vías bioquímicas como químicas y puede verse favorecida por múltiples factores convergentes:

- **La cepa de levadura**
- **La variedad de uva:** Syrah, Tempranillo, Mencía o Dolcetto son naturalmente propensas a la reducción durante la fermentación alcohólica
- **Deficiencias nutricionales:** bajo YAN (nitrógeno asimilable por las levaduras), carencias de vitaminas, tipo de fuente de nitrógeno y momento de adición
- **Prácticas y condiciones de vinificación** que afectan al equilibrio redox, especialmente aquellas que limitan la exposición al aire y al oxígeno
- **Temperaturas extremas o cambios bruscos en la velocidad de fermentación**, turbidez excesiva o niveles elevados de SO_2 en el encubado

Una nutrición adecuada reduce el riesgo, pero en variedades sensibles, la cepa de levadura sigue siendo el factor más determinante.

UNA LEVADURA TÉCNICA PARA PREVENIR EL ENMASCARAMIENTO REDUCTIVO

Fermivin® REVEAL ha sido seleccionada por su fenotipo, caracterizado por una producción muy baja o nula de SH_2 durante la fermentación. Al limitar la formación de compuestos sulfurosos reductores, ofrece a los enólogos una herramienta fiable para preservar una expresión aromática limpia a lo largo de toda la fermentación, incluso en condiciones exigentes.
Fermivin REVEAL también se caracteriza por una baja producción de SO_2, lo que contribuye a condiciones redox más favorables durante la fermentación.

El papel de Fermivin REVEAL es técnico: el carácter afrutado natural de la uva se revela plenamente.

POR QUÉ LA REDUCCIÓN ES CLAVE EN VARIEDADES SENSIBLES

En variedades sensibles a la reducción, los primeros miligramos de SH_2 suelen ser suficientes para generar un aroma reducido. El fruto pierde precisión, las notas florales desaparecen y el vino ofrece una impresión menos expresiva, más cerrada o ligeramente terrosa, incluso cuando la fermentación se desarrolla con normalidad.

Cuando se elimina el enmascaramiento reductivo, el vino muestra inmediatamente:

- una definición más clara de los frutos rojos
- una línea aromática más fresca
- mayor intensidad aromática del fruto
- mayor apertura en boca.

Este efecto se ilustra en la **Figura 1**.

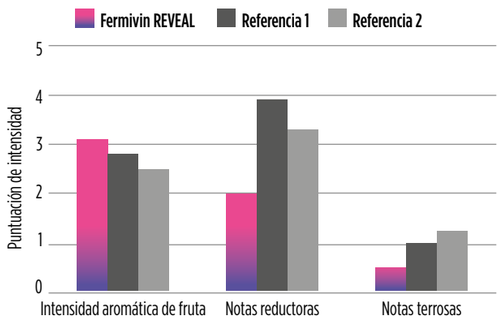

Figura 1. Impacto sobre la expresión aromática en fermentaciones de Syrah. IFV (Francia), 2024. 12 catadores (análisis descriptivo, escala 0–5).

OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

PROUD HISTORY AND BRIGHT FUTURE

COMPORTAMIENTO EN VINIFICACIÓN

Fermivin REVEAL presenta un rendimiento constante en una amplia gama de condiciones de fermentación, incluyendo:

- mostos con YAN bajo a moderado
- temperaturas de fermentación bajas a moderadas
- variedades ricas en polifenoles
- fases de extracción con maceraciones prolongadas

Su comportamiento fermentativo se mantiene estable y fiable, lo que permite reducir la necesidad de intervenciones correctivas (trasiegos, aportes nutricionales, tratamientos con cobre, técnicas de enmascaramiento).

Uso recomendado:
Variedades conocidas por su tendencia a la reducción (por ejemplo, Syrah, Tempranillo, Mencía o Dolcetto) o cualquier situación en la que puedan darse condiciones reductoras.

RESULTADOS CONSISTENTES EN DIFERENTES REGIONES

Numerosos ensayos realizados en Francia, España y Sudáfrica muestran una tendencia constante.
En los análisis de componentes principales (ACP) **(Figura 2)**:

- Los vinos fermentados con **Fermivin REVEAL** se agrupan en torno a atributos asociados a fruta limpia, frescura y apertura
- Los vinos control (levaduras 1 a 4), aunque presentan aromática, se sitúan más cerca de descriptores ligados a la reducción y muestran mayor dispersión.

A pesar de la diversidad de ensayos (Francia, España, Sudáfrica) y, por tanto, de las diferencias de terroir, condiciones de vinificación o decisiones de extracción, el mensaje es constante: **sin reducción = sin distorsión aromática = expresión real del fruto.**

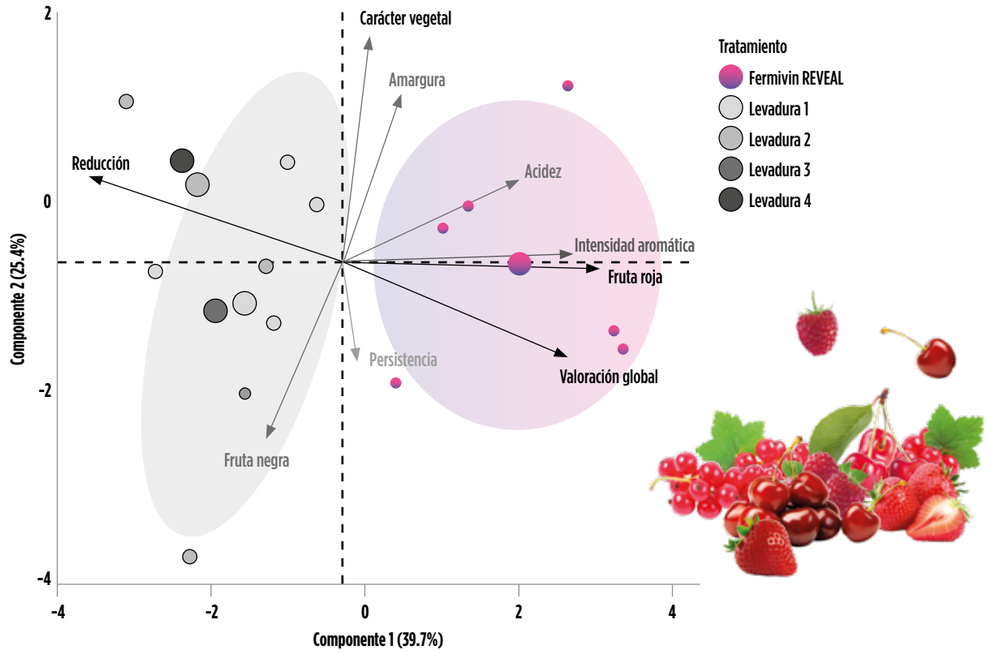

Figura 2. ACP de 6 ensayos con repeticiones, comparando Fermivin REVEAL con cepas comerciales de referencia en vinos de Syrah. Datos de las vendimias 2022–2025.

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

Fermivin REVEAL es una solución técnica para los enólogos que trabajan con variedades sensibles a la reducción. Su objetivo es claro: prevenir la formación de SH_2, evitar el enmascaramiento aromático y permitir que el vino se exprese plenamente.

OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS