

	VARIEDAD	VINO	Tº DE FERMENT. ÓPTIMA	VELOCIDAD FERMENTATIVA	NECESIDADES NITRÓGENO	RENDIMIENTO ALCOHÓLICO	PERFIL AROMÁTICO	VINO
SEVENSTAR	Kluyveromyces thermotolerans	• Blancos • Rosados • Tintos	12 - 35°C	Media	Media	Elevado	• Ésteres • Fruta Roja	
BOLLICINE	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus	• Espumosos	8 - 30°C	Rápida y regular	Media	Elevado	• Terpénico • Varietal	
TROPICAL WHITE	Híbridas	• Blancos • Rosados	10 - 15°C	Rápida y regular	Media-Alta	Elevado	• Tropical	
PASSION FRUIT	Saccharomyces cerevisiae	• Blancos • Espumosos	10-16 °C	Moderada y regular	Media	Elevado	• Tiólico • Varietal	
APPLEPEAR	Saccharomyces cerevisiae	• Blancos • Espumosos	14 - 18°C	Moderada y regular	Media	Elevado	• Terpénico • Manzana/ Pera	
RIBES	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus	• Tintos	14 - 32 °C	Rápida y regular	Media	Elevado	• Varietal • Expresión aromática	
TORO NERO	Saccharomyces cerevisiae var. bayanus	• Tintos	8 - 38°C	Rápida y regular	Baja	Elevado	• Varietal	
PEPE NERO	Saccharomyces cerevisiae	• Tintos	14 - 35°C	Rápida y regular	Media	Elevado	• Esteres complejos	
GRAN ZIN	Levadura seca activa No saccharomyces	• Blancos • Rosados • Tintos	12 - 35°C	Rápida y regular	Media	Elevado	• Varietal • Especiado	
ROSÉ	Saccharomyces cerevisiae	• Blancos • Rosados	15 - 18°C	Rápida y regular	Media	Elevado	• Tiólico	

LEVADURAS

wiberica biotec



POTENCIA TUS AROMAS

www.wiberica.com





	VARIEDAD	VINO	Tº DE FERMENT. ÓPTIMA	VELOCIDAD FERMENTATIVA	NECESIDADES NITRÓGENO	RENDIMIENTO ALCOHÓLICO	PERFIL AROMÁTICO	VINO
OBSESSION	No Saccharomyces	• Mosto	0-20°C	Baja	Media	Baja	• Punch • Frescor	
PDM	Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)	• Blancos • Tintos	8-15°C	Moderada y regular	Media	Moderado	• Varietal	
FUSIÓN	Sacchar. cerev. + Sacch. cariocanus	No produce sulfuroso	18-30°C	Rápida	Media	Elevada	• Varietal	
ELEGANCE	Saccharomyces cerevisiae	• Moscatel • Gewürztra-miner	12-18°C	Moderada y regular	Baja	Moderada	• Terpénico	
PARAGON O CRU BLANC	Saccharomyces cerevisiae	• Chardonnay	12-18°C	Moderada y regular	Moderada	Moderada	• Complejo	
UOA MAXITHIOL	Saccharomyces cerevisiae	• Sauv. blanc • Verdejo	12-15°C	Rápida	Moderada	Moderada	• Tiólico	
AWRI R2	Saccharomyces cerevisiae bayanus	• Macabeo • Airén	18°C	Rápida y regular	Moderada	Moderada	• Ésteres • Amílicos	
AWRI 350	Saccharomyces cerevisiae	• Blancos • Tintos • Nouveau	15-30°C	Moderada	Baja	Moderada	• Esteres • Fruta roja	
AWRI 796	Saccharomyces cerevisiae	• Tintos	22°C	Moderada	Elevada	Elevada	• Punach • Varietal • Fruta negra	
PLATINUM	Saccharomyces cerevisiae	• Blancos • Tintos	18°C	Rápida	Baja	Elevada	• Afrutado • Complejo	
ROSA	Saccharomyces cerevisiae	• Rosados	15-28°C	Media baja	Rápida media	Elevada	• Tiólico • Floral	
BP 725	Saccharomyces cerevisiae	• Tintos	18-30°C	Media constante	Moderada	Elevada	• Varietal • Ésteres	
UVAMAX	Sacchar. cerev. + Sacch. uvarum (híbrido sin OGM)	• Tintos	12-26°C	Moderada y regular	Baja	Elevada	• Varietal	

Recomendada Eco

Blanco Rosado Tinto Espumoso



	VARIEDAD	VINO	Tº DE FERMENT. ÓPTIMA	VELOCIDAD FERMENTATIVA	NECESIDADES NITRÓGENO	RENDIMIENTO ALCOHÓLICO	PERFIL AROMÁTICO	VINO
FEROZ PDM	Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)	• Blancos • Tintos	8-15°C	Moderada y regular	Media	Moderado	• Varietal	
DIRECT	Saccharomyces cerevisiae cer.	• Tintos	16 - 28 °C	Moderada y regular	Media-Alta	Bajo	• Varietal	
ECO	Saccharomyces cerevisiae cer.	• Blancos • Rosados • Tintos	18 - 26°C	Moderada y regular	Media	Elevada	• Varietal	
BASE FUSIÓN	Saccharomyces cerevisiae bayanus	• Blancos • Varietales • Base cava	10 - 32°C	Rápida y regular	Baja	Elevado	• Varietal	
TERPENO ELEGANT	Saccharomyces cerevisiae bayanus	• Moscatel • Gewürztra-miner	12 - 25°C	Moderada y regular	Baja	Bajo	• Terpénico	
TIOL BLANC	Mix de Saccharomyces cerev. cerevisiae	• Sauv. blanc • Verdejo	11 - 25°C	Moderada y regular	Media	Elevado	• Tiólico	
W2 TOP	Saccharomyces cerevisiae cerevisiae	• Macabeo • Airén	12 - 30°C	Rápida y regular	Media	Bajo	• Ésteres • Amílicos	
W 3.5	Saccharomyces cerevisiae bayanus	• Tintos jóvenes	15 - 30°C	Regular	Media baja	Moderado	• Fruta roja • Esteres	
W 007	Saccharomyces cer. cerevisiae	• Tintos crianza	18 - 30°C	Moderada y regular	Media	Moderado	• Esteres • Fruta negra • Punch	
PLATA	Saccharomyces cer. cerevisiae	• Tintos jóvenes • Tintos crianza	15 - 28°C	Moderada y regular	Media	Moderado	• Complejo • Especiado	
ROSO	Saccharomyces cerevisiae cerevisiae	• Bobal • Tempranillo	11 - 25°C	Rápida y regular	Media	Elevado	• Tiólico	

LEVADURAS