



Enólogos de todo o mundo têm vindo a colocar sua confiança nas leveduras FERMIVIN desde os anos 1970. Elas podem ser usadas para produzir todos os estilos de vinho, encontrando mercado do consumidor.

OENOBANDS tem orgulho dessa herança e baseia-se na experiência acumulada ao longo de 40 anos, para continuar a desenvolver novas soluções de fermentação.

As leveduras FERMIVIN são selecionadas em colaboração com os produtores de vinho e institutos técnicos. A seguir, são cultivadas, desidratadas e verificadas nas nossas fábricas para garantir a sua autenticidade, alta performance e qualidade.

FERMIVIN

Foi prestada atenção para garantir que as informações contidas neste documento sejam precisas. As aplicações e condições de uso específicas do produto pelo utilizador estão fora do nosso controlo, não garantimos nem fazemos qualquer declaração quanto aos resultados que possam ser obtidos pelo utilizador. Incumbe ao utilizador determinar a adequada utilização dos nossos produtos para as suas finalidades específicas, bem como o estatuto legal da utilização que pretende fazer dos mesmos.

7013
(Fermivin)
Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRA - FRANCE

ASSEGURAR UMA FERMENTAÇÃO RÁPIDA E COMPLETA RESPEITANDO A TIPICIDADE DA CASTA E DO TERROIR



VINIFICAÇÃO

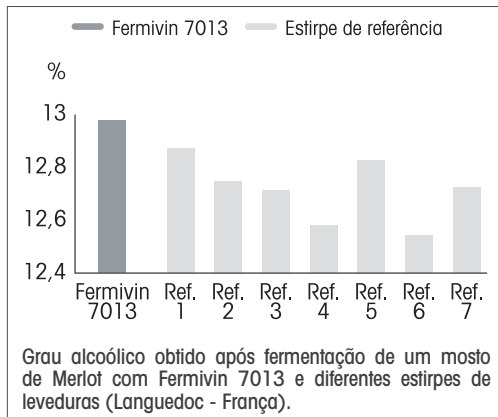
Performance fermentativa e robustez estão garantidas com **Fermivin® 7013**.

Fermivin 7013 está adaptada à elaboração de todos os tipos de vinho, incluindo vinhos frutados e vinhos destinados à base de destilação (baixa produção de álcoois superiores e acetaldeído). Na vinificação de tintos, a combinação de **Fermivin 7013** com as enzimas de maceração **Rapidase® Extra Fruit** permite otimizar a extração e a estabilização da cor dos vinhos através da formação de piranoantocianinas.



CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin 7013 realiza uma excelente conversão de açúcares-etanol, fermentações rápidas e completas, sem produção de metabolitos indesejáveis.



PROVA ORGANOLÉTICA

Aromas varietais das castas e frutados em consonância com a tipicidade e o seu terroir.

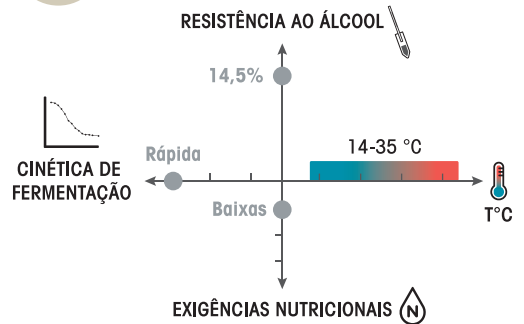


UM COMENTÁRIO

« Mais de 100 milhões de hectolitros já foram vinificados com a levedura **Fermivin 7013**, após o seu lançamento em 1977 pela Gist-brocades! É uma garantia de seriedade, fiabilidade e de eficácia! »
Grupo OENOBANDS.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	6 - 8 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.15 g/l
Produção de acetaldeído	< 20 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Atividade HCDC*	80%
Fator Killer	Neutra

* HCDC = Atividade das enzimas hidroxicinamato descarboxilase



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **7013** foi selecionada e validada em 1970 pelo INRA (Institut National de Recherche Agronomique) na região de Corbières (Languedoc - França). Esta foi comercializada sob a forma de LSA (Levedura Seca Ativa) a partir de 1977.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin 7013 contém mais de 10 bilhões de células de leveduras secas ativas por grama.
Dose recomendada de utilização: 20 g/hl.
Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e de 15 kg.
O armazenamento deve ser efetuado na embalagem de origem, fechada e em local fresco (5 a 15 °C) e seco.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: