



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.

# A33

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## PARA VINHOS TINTOS ESTRUTURADOS



### VINIFICAÇÃO

Fermivin® A33 é particularmente adaptada para a produção de vinhos de guarda, destinados ao estágio em barrica.

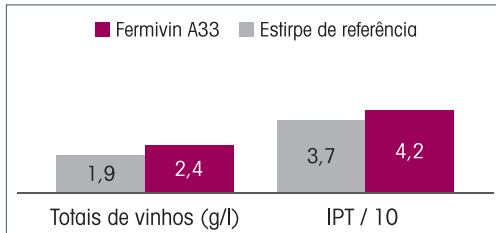
Apresenta uma resistência muito boa ao álcool e permite concretizar fermentações completas até aos 15% de álcool com a incorporação de um nutriente complexo Maxaferm®.

A sua utilização combinada com a enzima de maceração Rapidase® Extra Fruit permite otimizar a extração e a estabilização da cor e dos compostos fenólicos.



### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin A33 favorece a extração de polifenóis e a estabilização de antocianinas sob a forma de pranoantocianinas.



Comparação dos teores de taninos e do Índice de Polifenóis Totais de vinhos Cabernet Sauvignon fermentados com Fermivin A33 e uma estirpe de referência de uma adega (Bordeaux - França).



### PROVA ORGANOLÉTICA

Aromas frutados do tipo groselha e amora, notas empireumáticas e chocolate.



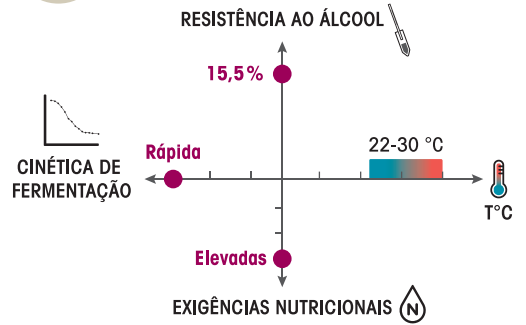
### UM COMENTÁRIO

« Em diversas vindimas, **Fermivin A33** mostrou um bom comportamento em fermentação e originou vinhos complexos com matéria suficiente para assegurar um bom potencial de envelhecimento. »

**Adegaireiro da região de Graves, Bordeaux, França.**



### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produção de glicerol	5 - 7 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/l
Produção de acetaldeído	< 30 mg/l
Produção de H <sub>2</sub> S	Média
Atividade HCDC*	65%
Fator Killer	Neutro

\* HCDC = Atividade das enzimas hidroxycinamato descarboxilase



### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **331** foi selecionada e validada pela Universidade do Chile.



### DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin A33** contém mais de 10 bilhões de células de leveduras secas ativas por grama.

Dose de utilização recomendada: 20 g/hl.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e de 10 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: