



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.

**AR2**  
*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
 # LO122 - VALIDATION OENOBANDS



## PARA VINHOS BRANCOS E ROSÉS COM AROMAS INTENSOS



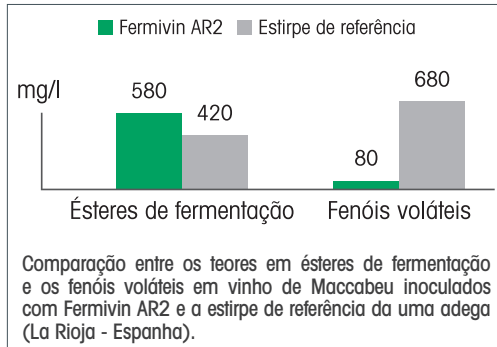
### VINIFICAÇÃO

**Fermivin® AR2** liberta ésteres em quantidade elevada, permitindo assim, obter vinhos brancos e rosés muito aromáticos (rosa, caramelo inglês, banana, ...). Tem a capacidade de assegurar a fermentação alcoólica, mesmo a temperaturas baixas. A melhor performance fermentativa é obtida a partir de mostos clarificados com uma turbidez superior a 60 NTU. A sua capacidade fermentativa pode ser reforçada por otimização da nutrição azotada. A incorporação de leveduras autolisadas Natuferm® favorece a libertação, em maior quantidade, de ésteres de fermentação. O nutriente completo Maxaferm® assegura uma melhor resistência, face a difíceis condições de fermentação.



### CIÊNCIA E TÉCNICA

**Fermivin AR2** contribui para uma expressão ótima dos ésteres (notas frutadas) e sem produção de fenóis voláteis. O perfil aromático obtido a temperaturas baixas revela aromas do tipo amílico.



### PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos brancos com notas florais e frutadas de grande complexidade e boa perceção aromática, são produzidos a partir de variedades ricas em precursores tiólicos ou das suas variedades neutras.

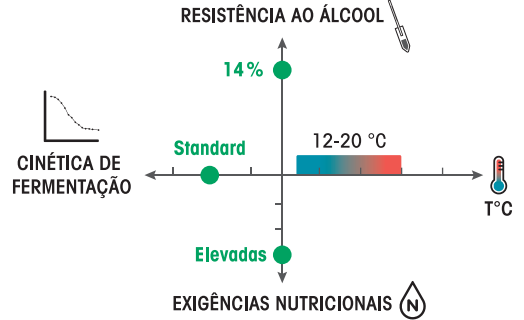


### UM COMENTÁRIO

« Com a casta Marsanne, **Fermivin AR2** produz um melhor vinho: nariz intenso a pêssego branco, equilibrado em boca, sem qualquer tipo de amargor e muito aromático. »  
 Produtor do Vallée du Rhône, França.



### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 30 mg/l
Produção de glicerol	4 - 6 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/l
Produção de acetaldeído	< 20 mg/l
Produção de H <sub>2</sub> S	Média
Produção de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Killer K2



### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **LO122** foi selecionada no Val de Loire (França) e validada por OENOBANDS.



### DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin AR2** 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 10 kg.

O armazenamento deve ser efetuado na embalagem de origem, fechada e em local fresco (5 a 15 °C) e seco.

**Fermivin AR2 In-Line Ready:**

Dose recomendada de utilização: 30 g/hl. Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 10 kg.

## 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: