



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.

®
F
E
S
T
I
V
I
N
C

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.

E73

(Fermirouge)
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
7303 - SELECTION INRA - FRANCE

PARA VINHOS TINTOS FRUTADOS DESTINADOS A UM CONSUMO RÁPIDO



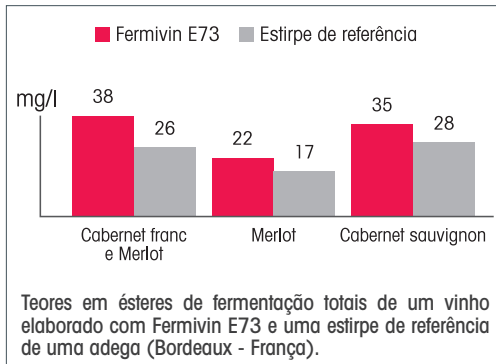
VINIFICAÇÃO

Fermivin® E73 produz vinhos frutados e equilibrados para um consumo rápido. Esta estirpe criofílica está particularmente adaptada para a fermentação de mostos provenientes de maceração pré-fermentativa a frio. Pode ser adicionada com dose reforçada para uma melhor implantação. A sua utilização é particularmente recomendada em combinação com a enzima de maceração Rapidase® Extra Color, uma vez que permite otimizar a extração de cor e de polifenóis.



CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin E73 origina uma produção elevada de ésteres de fermentação.



PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos tintos muito suaves e frutados com notas de frutos vermelhos e pretos (morango, framboesa, ginja).

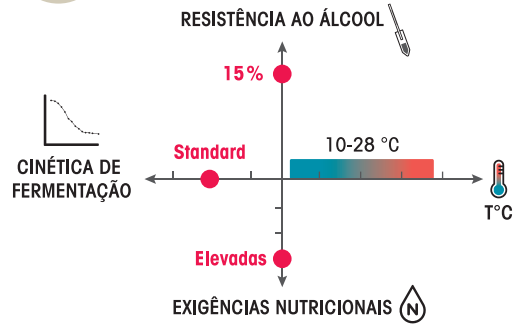


UM COMENTÁRIO

« Fermivin E73 origina um Cabernet franc muito perfumado e muito frutado com uma cor intensa. Menos encorpado que a estirpe de referência. »
Enólogo do Val de Loire, França.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	5 - 7 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.31 g/l
Produção de acetaldeído	< 30 mg/l
Produção de H ₂ S	Média
Produção de de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Neutro



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe 7303 foi selecionada e validada em 1973 pelo INRA (Institut National de Recherche Agronomique) da região de Bordeaux (França). Foi comercializada pela primeira vez por Gist-Brocades em 1978.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin E73 contém mais de 10 biliões de células de leveduras secas ativas por grama.
Dose de utilização recomendada: 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: