



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

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.

3C

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW05 - VALIDATION OENOBANDS

PARA VINHOS BRANCOS DO TIPO CHARDONNAY, REDONDOS E FRUTADOS



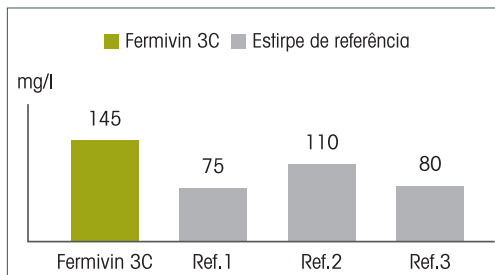
VINIFICAÇÃO

Fermivin® 3C tem um impacto aromático marcado pela produção elevada de β -damascenona com um papel potenciador nos aromas frutados e florais. Apresenta fermentações regulares com uma cinética média. Graças à sua libertação elevada de polissacarídeos, é perfeitamente adaptada à fermentação em barrica e ao estágio sobre as borras. Produz vinhos de gama alta, com boa redondez e um final de boca longo.



CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin 3C produz uma quantidade importante de polissacarídeos de leveduras.



Concentração em polissacarídeos de leveduras de vinhos Chardonnay fermentados com diferentes estirpes de leveduras em comparação com Fermivin 3C (Vallée du Rhône - França).



PROVA ORGANOLÉTICA

Notas intensas e complexas a pêra, flor de acácia, tília, citrinos e frutos tropicais. Redondez, elegância e volume em boca.



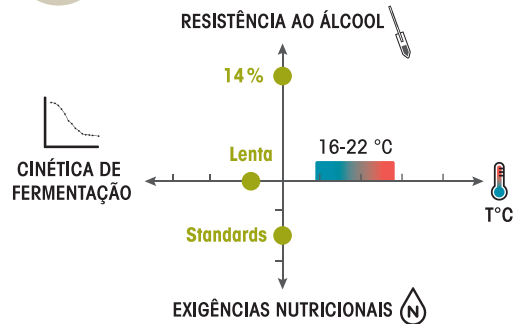
UMA OBSERVAÇÃO

« Fermivin 3C tem permitido obter um Chardonnay bem equilibrado com notas cítricas marcadas, uma frescura agradável e persistente. »

Enólogo do Vale do Maipo, Chile.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	5 - 7 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/l
Produção de acetaldeído	< 40 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe LW05 foi obtida por hibridação, desenvolvida pelo departamento de I&D de Gist-brocades e validada por OENOBANDS.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin 3C 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.

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: