



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.

OENOBRANDS 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
O

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.

IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

VINHOS BRANCOS E ROSÉS INTENSOS E TROPICAIS



VINIFICAÇÃO

Fermivin® IT61 intensifica a expressão aromática (até em castas neutras) e a complexidade em vinhos brancos e rosés. Os aromas são descritos como exóticos, frutos tropicais e ananás. Fermivin IT61 contribui também para ampliar o volume de boca, em particular quando se promove um tempo de contacto com as borras (recomendado nas fermentações em cubas e em barricas). Uma produção particularmente baixa de AV é uma propriedade fermentativa notória.



CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Fermivin IT61 permite uma produção significativa de aromas provenientes de ésteres efílicos e de tióis em castas com precursores. Nos testes comparativos realizados na adega, com outras leveduras de referência no mercado, os vinhos produzidos com Fermivin IT61 foram descritos pelos enólogos como sendo simultaneamente mais complexos e mais intensos.

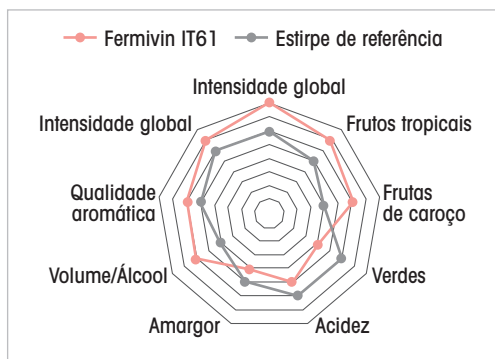


Figura. Prova sensorial com vinhos fermentados com Fermivin IT61 em comparação com uma estirpe de referência no mercado (Itália).



NOTAS DE PROVA

Vinhos brancos de estilo aromático, com fruta fresca, encorpada revelando notas frutadas intensas e complexas com volume de boca. Aromas muito intensos e limpos a citrinos/raspas com predominância de notas de toranja. Bom volume de boca com um final longo e persistente.



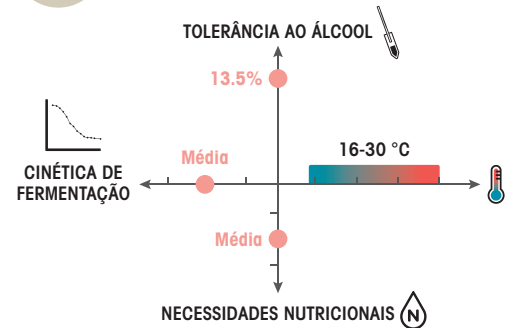
TESTEMUNHO

« Vinhos muito aromáticos, de estilo tropical e tiólico (ananás, toranja) mas com elegância. Um perfil muito interessante para a casta Vermentino. Este vinho é sem dúvida o mais complexo e intenso ao mesmo tempo. »

Enólogo da Sardenha, Itália.



CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5 - 7 g/L
Produção de ácido volátil	< 0.15 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe LW61 foi obtida a partir da coleção de leveduras enológicas Gist-brocades, validada em 2019 pela OENOBRANDS.



DOSE E EMBALAGEM

Fermivin IT61 contem mais de 10 bilhões de células de levedura seca ativa por grama.

Dose recomendada: 20 g/hL.

Embalagem: saquetas seladas a vácuo de 500 g. Deve ser armazenada na sua embalagem original selada, num local fresco (5-15 °C).

OENOBRANDS 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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUIDOR:

www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com

