



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
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.

JB3

(Fermiflor)
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

PARA VINHOS BRANCOS E ROSÉS AROMÁTICOS



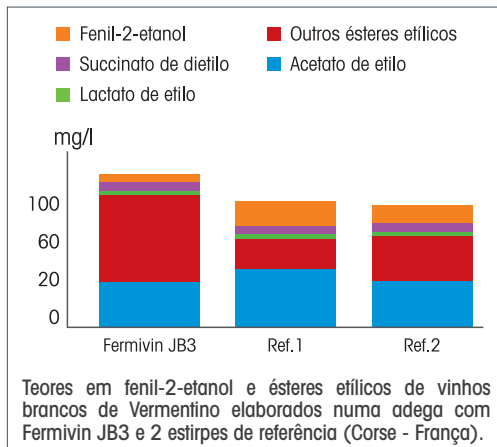
VINIFICAÇÃO

Fermivin® JB3 favorece a complexidade aromática dos vinhos produzidos a partir de variedades neutras ou consideradas ligeiramente aromáticas (Ugni blanc, Airén, Maccabeu, Chenin blanc, etc.), e permite fermentar mostos muito clarificados. Esta levedura está adaptada a vinificações de grande volume, para a produção de vinhos com perfil aromático estável ao longo do tempo. Também é referenciada pelo BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) para a produção de vinhos de base para Cognac.



CIÊNCIA E TÉCNICA

O metabolismo de **Fermivin JB3** favorece uma forte produção de ésteres de álcoois superiores do tipo acetato de fenil-2-etanol (rosa, mel) e acetato de isobutilo (ananás).



PROVA ORGANOLÉTICA

Nariz e boca em concordância, grande expressão aromática floral e frutada.



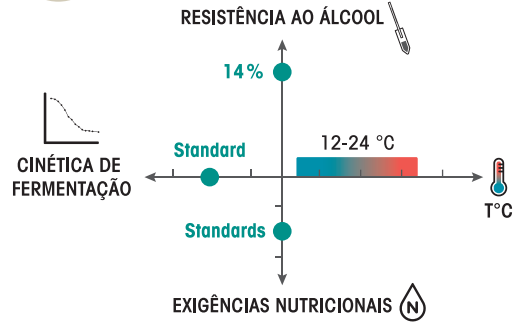
UM COMENTÁRIO

« Utilizamos **Fermivin JB3** para a vinificação das castas *Torrentes* e *Chardonnay* e obtemos excelentes vinhos frutados, expressivos, com volume, e acrescentamos valor às características de cada casta. Com uvas de qualidade média, esta levedura permite elevar a qualidade do vinho a um nível superior. »

Enólogo na região de San Juan, Argentina.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

| | |
|------------------------------|------------|
| Produção de SO ₂ | < 10 mg/l |
| Produção de glicerol | 4 - 6 g/l |
| Produção de acidez volátil | < 0.18 g/l |
| Produção de acetaldéido | < 20 mg/l |
| Produção de H ₂ S | Baixa |
| Fator Killer | Killer K2 |



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **JB3** foi selecionada e validada pelo CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) da região de Corse (França).



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin JB3 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 5 kg.

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

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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUIDOR: