



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.

LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE



PARA VINHOS BRANCOS AROMÁTICOS, FRESCOS E MINERAIS



VINIFICAÇÃO

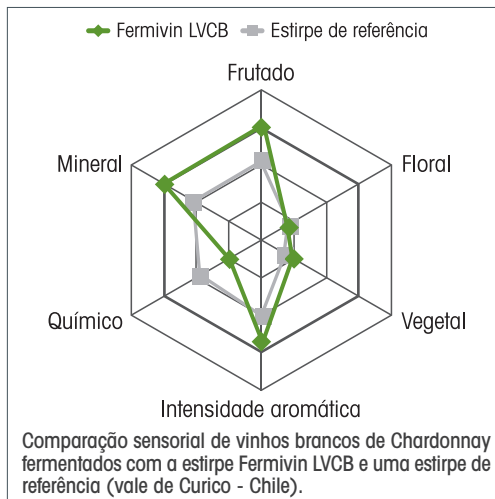
A levedura **Fermivin® LVCB** está perfeitamente adaptada às fermentações de mostos muito clarificados, de 12°C, e teor alcoólico potencialmente elevado. Favorece uma expressão ótima dos aromas frutados e frescos.

Fermivin LVCB pode ser utilizada na segunda fermentação em depósito fechado (método Charmat).



CIÊNCIA E TÉCNICA

O metabolismo dos lípidos e dos aminoácidos de **Fermivin LVCB** favorece a síntese de ésteres de fermentação em mostos muito clarificados. Produz pouco acetato de isoamilo e participa na libertação moderada de aromas varietais do tipo tiólico ou terpénico. Os vinhos assim obtidos são caracterizados por uma boa intensidade aromática frutada e uma mineralidade notável.



PROVA ORGANOLÉTICA

Os vinhos brancos mostram uma boa mineralidade e notas de citronela (erva príncipe), frutas brancas (pêra), citrinos, damascos, pêssegos e frutas exóticas (ananás).



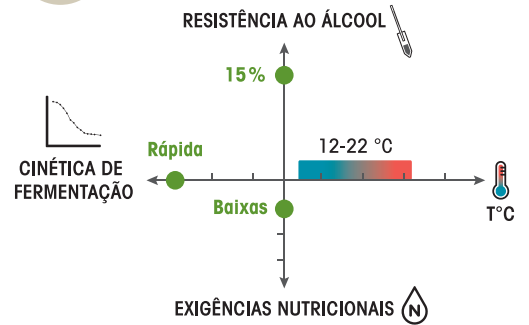
UM COMENTÁRIO

« **Fermivin LVCB** é perfeita para o meu Chardonnay uma vez que permite preservar a acidez. Após maceração pelicular e fermentação a baixas temperaturas, obtemos aromas de frutas tropicais muito persistentes com um final longo em boca. »

Enólogo de Trentino, Itália.



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	< 30 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **LVCB** foi selecionada e validada na Universidade do Chile no vale de Casablanca.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin LVCB contém mais de 10 biliões de células de leveduras secas ativas por grama.

Dose recomendada de utilização: 20 g/hl.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g.

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

Fermivin LVCB 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: