



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.

# MT48

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

## PARA VINHOS TINTOS FRUTADOS E ESPECIADOS



### VINIFICAÇÃO

Fermivin® MT48 permite obter vinhos redondos e expressivos com taninos suaves e notas aromáticas complexas.

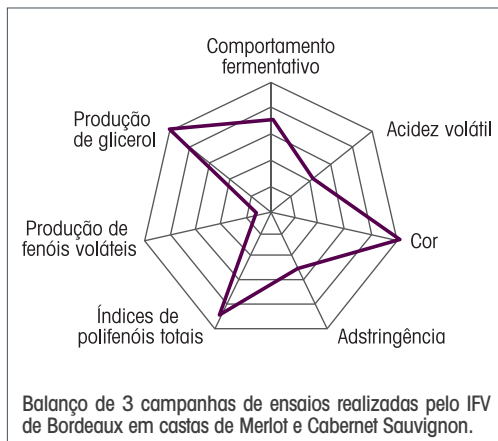
Está adaptada a vinhos destinados a estágios curtos, entre 6 e 12 meses.

A sua utilização, em combinação com a enzima de maceração Rapidase® Extra Color, permite otimizar a extração de compostos fenólicos.



### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin MT48 tem a propriedade de produzir glicerol em concentrações elevadas, favorecendo a sensação de redondez em boca dos vinhos prontos.



### PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos bordaleses clássicos, finesse e elegantes. Notas de cereja, framboesa, amora, ameixa e especiarias.



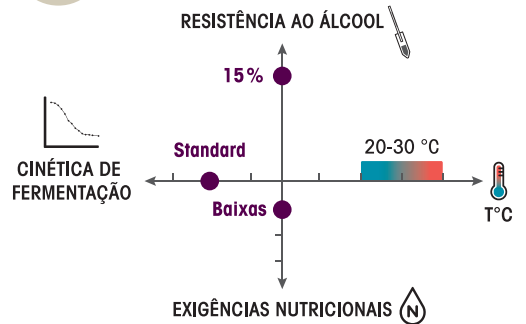
### UM COMENTÁRIO

« Com **Fermivin MT48** o vinho tem um nariz mais intenso e mais complexo quando comparado com outras estirpes. Ataque suave e estrutura média. Notas especiadas. »

Provadores do IFV Bordeaux, França comparação de 8 estirpes de leveduras habitualmente utilizadas nas mesmas castas.



### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produção de glicerol	8 - 10 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/l
Produção de acetaldeído	< 25 mg/l
Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
Produção de de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Neutro



### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **4882** foi selecionada e validada na região de Bordeaux (França) pelo IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) com a participação do CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux).



### DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin MT48 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 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: