



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
S

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.



VINHOS TINTOS FRUTADOS DE ELEVADA QUALIDADE



VINIFICAÇÃO

Fermivin® P21 está bem adaptada a qualquer itinerário de vinificação, é capaz de fermentar a baixa temperatura (12 °C) e adequada para a maceração a frio. Tem igualmente demonstrado excelentes resultados após maceração pré-fermentativa a quente.

Fermivin P21 produz vinhos tintos frutados de elevada qualidade, com aromas muito agradáveis, antocianinas mais pigmentadas e estáveis e uma boa estrutura, garantindo um bom potencial de envelhecimento.



CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin P21 é capaz de libertar muitos compostos aromáticos, em particular ésteres etílicos (frutos vermelhos e pretos), aromas estáveis no tempo. O elevado Índice de Polifenóis Totais obtido nos vinhos fermentados com Fermivin P21 garante um bom potencial de envelhecimento. Graças à sua elevada atividade HCDC (HCDC = 100%) o nível de piranoanocianinas é muito elevado, conferindo ao vinho uma cor mais estável.

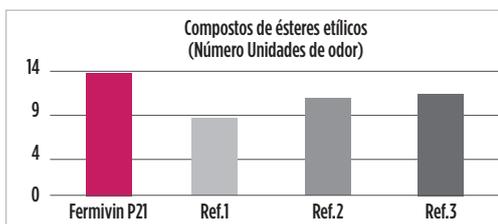


Figura 1. Teor de ésteres etílicos num vinho Pinot noir fermentado com Fermivin P21 em comparação com 3 estirpes de referência (Borgonha - França).

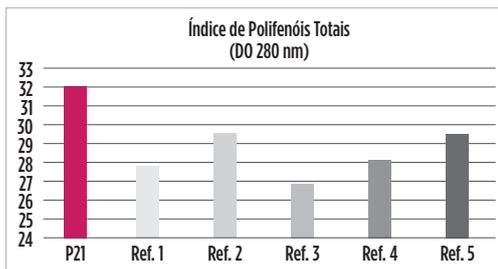


Figura 2. Índice de Polifenóis Totais num vinho Pinot noir fermentado com Fermivin P21 em comparação com vinhos obtidos com 5 estirpes de referência (Borgonha - França).



PROVA ORGANOLÉTICA

Fermivin P21 produz vinhos tintos muito frutados com notas de mirtilo, amora e framboesa e com uma boa sensação de volume em boca.



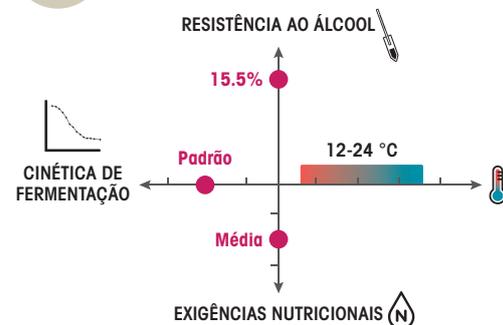
UM COMENTÁRIO

« Fermivin P21 realizou muito bem a fermentação, dando origem a vinhos muito frutados e subtils. Estou muito contente com o desempenho desta levedura e irei utilizá-la nos meus vinhos premium de envelhecimento. »

Enólogo da Borgonha, França.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	6 – 8 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/l
Produção de acetaldeído	< 20 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Neutro



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe P21L12 foi selecionada pelo IFV Beaune (Institut Français de la Vigne et du Vin) em Borgonha (França) e validada pela OENOBANDS em 2018.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin P21 contém mais de 10 biliões de células de leveduras secas ativas por grama. Dose de utilização recomendada: 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.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lionorde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR:

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

