



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.

PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBANDS

PARA VINHOS TINTOS FRUTADOS E LEVES



VINIFICAÇÃO

Fermivin® PF6 produz vinhos elegantes, redondos e equilibrados.

Esta estirpe revela aromas a bagas, frutos frescos e "gulosos" proporcionando capacidade de envelhecimento.

Fermenta bem a temperaturas baixas, estando deste modo adaptada à maceração a frio, que favorece a extração e a estabilização dos compostos fenólicos. A sua utilização combinada com a enzima de maceração Rapidase® Extra Color permite otimizar a extração de cor.

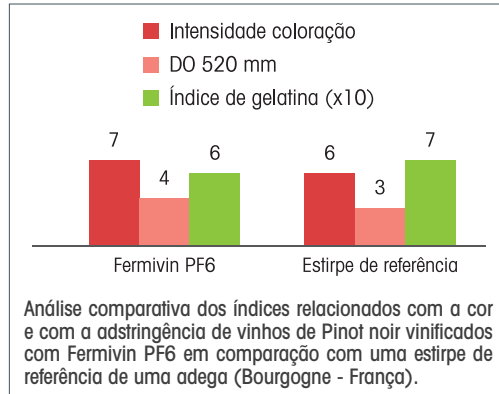


CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin PF6 tem uma capacidade muito baixa de adsorção de polifenóis, contribuindo assim para a cor dos vinhos do tipo Pinot Noir.

Favorece a libertação de compostos aromáticos em C13, típicos dos aromas de Pinot noir (β -ionona em particular).

O índice de gelatina baixo mostra que **Fermivin PF6** reduz a adstringência dos vinhos obtidos.



PROVA ORGANOLÉTICA

Notas de frutos vermelhos (cereja, framboesa, groselha), nariz fino e leve. Produz vinhos elegantes, redondos e equilibrados.



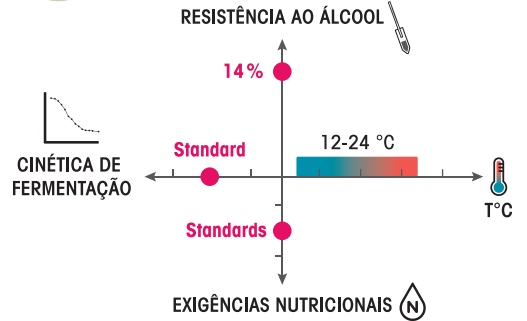
UM COMENTÁRIO

« Com **Fermivin PF6** o vinho é complexo, frutado, especiado, com taninos suaves e uma boa persistência! »

Enólogo de uma adega de Bourgogne, 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
Atividade HCDC*	50%
Fator Killer	Neutro

* HCDC = Atividade das enzimas hidroxicinato descarboxilase



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **LW06** foi selecionada em Bourgogne (França) e validada por OENOBANDS.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin PF6 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. 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: