



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
ESTERES

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.

SM102

(Fermiblanc Arom)
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBANDS

PARA VINHOS BRANCOS AROMÁTICOS, FINOS E LEVES



VINIFICAÇÃO

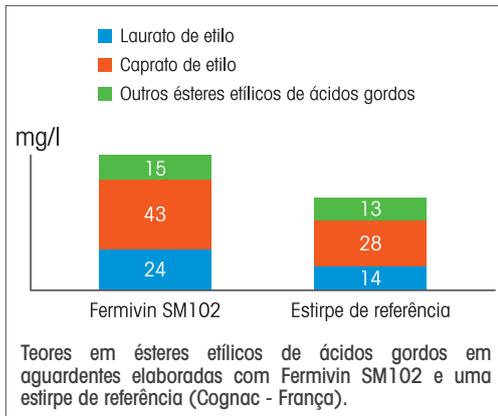
Fermivin® SM102 permite a elaboração de vinhos brancos com aromas florais (acácia, espinheiro). Permite ainda a produção de vinhos submetidos a paragem de fermentação forçada "mutage" ou que contêm açúcares residuais e baixo teor alcoólico. É também utilizada para a produção de vinhos de base destinados para a destilação, Cognac e Brandy.

Tem capacidade para retardar o início da fermentação malolática.



CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin SM102 promove a síntese de ésteres etílicos de ácidos gordos (incluindo caprato e laurato de etilos) que conferem aromas frutados e contribuem para a redondez dos vinhos e aguardentes. Produção de álcoois superiores particularmente baixa.



PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos brancos muito elegantes e florais, muito equilibrados.



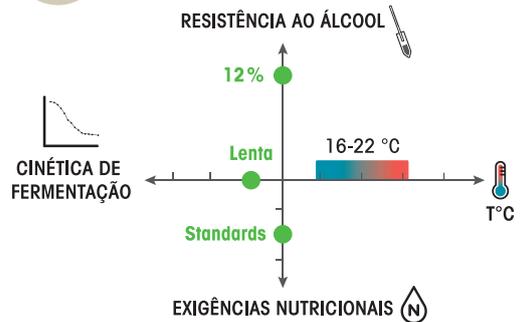
UM COMENTÁRIO

« Fermivin SM102 dá um vinho floral, rico, frutado, muito limpo, amplo, perfumado... »

Descritores referidos pelo júri de provadores do BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), Cognac França.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	6 - 7 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/l
Produção de acetaldeído	< 20 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe SM102 foi selecionada na região de Cognac (França) e validada por OENOBANDS. É comercializada desde 1989.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin SM102 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 Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: