



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  
C

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.

TS28

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 2868 - SELECTION IFV - FRANCE

## PARA VINHOS BRANCOS DO TIPO SAUVIGNON, AROMÁTICOS E BRILHANTES



### VINIFICAÇÃO

Fermivin® TS28 permite otimizar a libertação de precursores aromáticos do tipo tiólico (buxo, botão de groselha, sílex).

É perfeita para a produção de vinhos de gama média e alta.

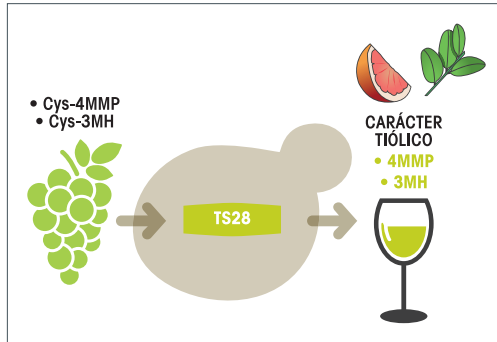
Fermivin TS28 participa ainda na redondez e no equilíbrio em boca.

O potencial aromático associado a Fermivin TS28 pode ser otimizado por uma nutrição azotada incorporando nutrientes adequados Natuferm®.



### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin TS28 tem uma boa capacidade para revelar os aromas varietais tiólicos e em particular a molécula 4MMP através da sua atividade  $\beta$ -liase.



### PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos brancos realçados com notas de buxo, botão de groselha, sílex.



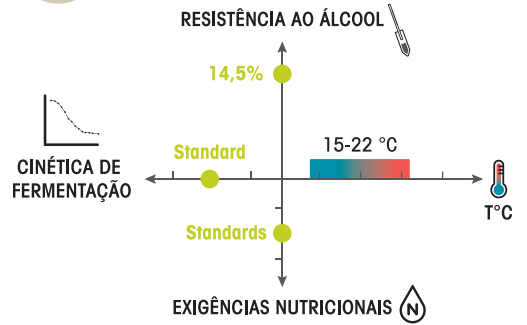
### UM COMENTÁRIO

« Esta estirpe **Fermivin TS28** provê resultados muito bons no plano aromático com notas a botão de groselha e um volume notável. Vinhos muito elegantes e modernos! »

Enólogo de Steiermark, Áustria.



### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produção de glicerol	6 - 8 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.31 g/l
Produção de acetaldeído	< 35 mg/l
Produção de H <sub>2</sub> S	Média
Fator Killer	Killer K2



### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe **2868** foi selecionada e validada pelo IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) no Val de Loire (França).



### DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin TS28 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 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: