



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  
ESTIRPES

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.



## PARA A ELABORAÇÃO DE VINHOS TINTOS DE GUARDA



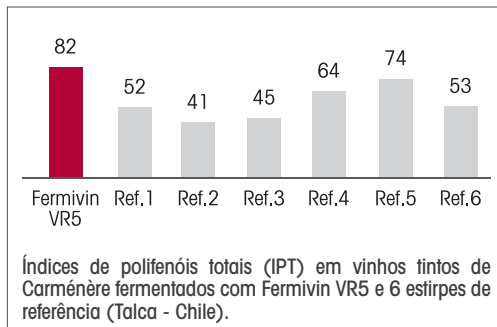
### VINIFICAÇÃO

Fermivin® VR5 está adaptada para a produção de vinhos tintos destinados a estágios prolongados. Favorece uma extração ótima dos polifenóis e contribui para a estabilização ao longo do tempo. Fermivin VR5 participa no desenvolvimento de aromas a groselha, ameixa e ginja, e de notas especiadas. A sua utilização é particularmente recomendada em sinergia com a enzima de maceração Rapidase® Extra Fruit, para otimizar a extração e estabilização da cor, via formação de piranoantocianinas.



### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin VR5 contribui para a extração de polifenóis, a formação de piranoantocianinas, assim como a libertação de polissacarídeos; reforça a estrutura e estabiliza a cor dos vinhos de guarda.



### PROVA ORGANOLÉTICA

Cor profunda e intensa, aromas a frutos vermelhos e maduros em boca, bastante gordos e com estrutura.



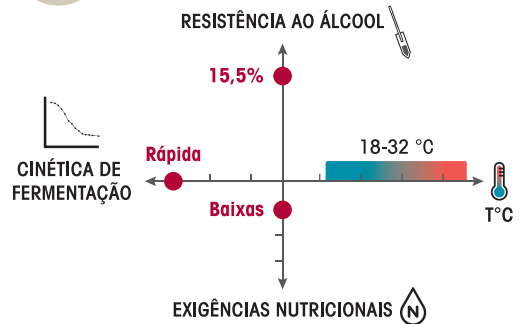
### UM COMENTÁRIO

« Os aromas de groselha e ameixa são dominantes quando fermentamos a nossa casta Syrah com Fermivin VR5. Notei uma forte conversão alcoólica sem qualquer nota de redução. O vinho obtido apresentou uma forte intensidade corante e uma sensação em boca agradável. »

Enólogo de Robertson, África do Sul.



### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Produção de glicerol	7 - 8 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/l
Produção de acetaldeído	< 20 mg/l
Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
Atividade HCDC*	80%
Fator Killer	Neutro

\* HCDC = Atividade das enzimas hidroxycinamato descarboxilase



### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe VR5 foi selecionada em Borgogne (França) e validada por OENOBANDS.



### DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin VR5 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.

**Fermivin VR5 In-Line Ready:**

Dose de utilização recomendada: 30 g/hl.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 10 kg.

## 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: