



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
L
A
R

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 VINHOS TINTOS FRUTADOS E SUAVES



VINIFICAÇÃO

Fermivin® XL permite produzir vinhos tintos frutados e suavizar os taninos, tornando a estrutura menos agressiva para os vinhos destinados a um consumo rápido.

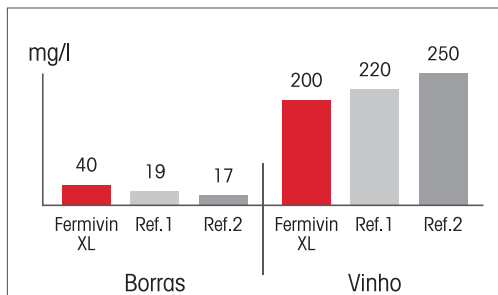
Adaptada a macerações curtas.

A sua utilização combinada com a enzima de maceração Rapidase® Extra Color permite otimizar a extração de cor e de polifenóis.



CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin XL apresenta uma forte capacidade de adsorção dos taninos mais adstringentes e dos galoil-esterificados, contribuindo assim para a diminuição da adstringência dos vinhos.



Análise dos taninos adsorvidos pelas borras e dos taninos remanescentes num vinho de Merlot fermentado com Fermivin XL e duas estirpes de referência (INRA Montpellier).



PROVA ORGANOLÉTICA

Notas de frutos vermelhos e pretos com uma baixa adstringência e uma sensação de redondez em boca



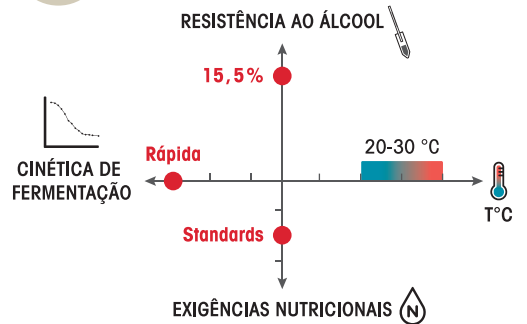
UM COMENTÁRIO

« Fermivin XL é a melhor estirpe para a nossa casta Tempranillo e Syrah quando pretendemos suavizar a carga tânica, mantendo um frutado intenso. »

Enólogo da região de Granite Belt, Austrália.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	7 - 9 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/l
Produção de acetaldeído	< 20 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Produção de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Neutro



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe CECTA 11947 XL foi selecionada e validada pela Universidade de Santiago (Chile).



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin XL 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:

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

