



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.



A ESTIRPE IDEAL PARA VINHOS ESTILO RIESLING



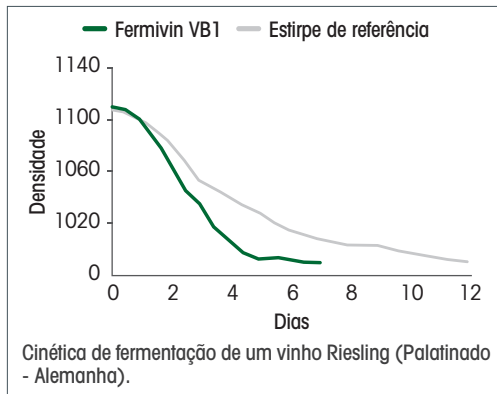
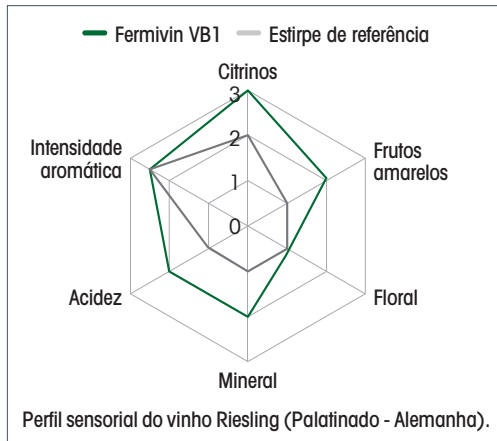
VINIFICAÇÃO

Fermivin® VB1 é a escolha ideal para fermentar mostos muito clarificados, sendo um fermentador forte com baixa exigência nutricional. Em caso de turbidez muito baixa, é recomendada a adição de nutrientes como o Maxaferm®. O consumo de uma parte do ácido málico pela levedura Fermivin VB1 atrasa o início da fermentação malolática.



CIÊNCIA E TÉCNICA

A levedura Fermivin VB1 é recomendada, para a produção de vinhos de qualidade, estilo Riesling, pelos mais importantes institutos alemães de investigação e estudos tecnológicos do vinho.



PROVA ORGANOLÉPTICA

Aromas muito estáveis mantendo a frescura dos vinhos acima de 12 meses, especialmente nos vinhos Riesling e Grüner Veltliner elegantes. Aromas cítricos, frutos amarelos e aromas florais, com mineralidade e uma boa acidez.

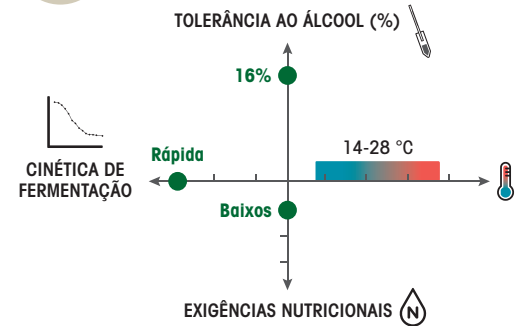


UMA OBSERVAÇÃO

« Os vinhos Riesling são muito límpidos e elegantes, com um ligeiro aroma a sabugueiro. Estes vinhos são por norma dominados pelos seus aromas varietais específicos. Os aromas de Fermivin VB1 são muito estáveis, o que significa que os vinhos ainda são jovens e frescos após 12 meses. » Um enólogo da zona do Palatinado, na Alemanha.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/l
Produção de glicerol	5-7 g/l
Produção de acidez volátil	< 0.15 g/l
Produção de acetaldéido	< 20 mg/l
Produção de H ₂ S	Baixa
Produção de vinil-fenol	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Killer



HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

A estirpe VB1 foi selecionada na área da Alsácia (França) e validada pela OENOBANDS.



DOSE DE UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin VB1 contém mais de 10 mil milhões de células de levedura seca ativas por grama. Dose recomendada: 20-30 g / hl. Embalagem: pacotes de 500 g selados a vácuo. Deve ser conservado na embalagem original selada num local fresco e seco (5-15 °C).

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

