



Fermivin®



TS28

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

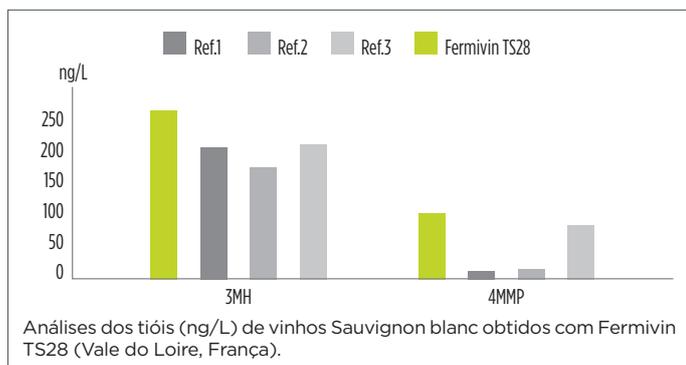
VINHOS VERDES E CROCANTES DE ESTILO TIÓLICO

VINIFICAÇÃO

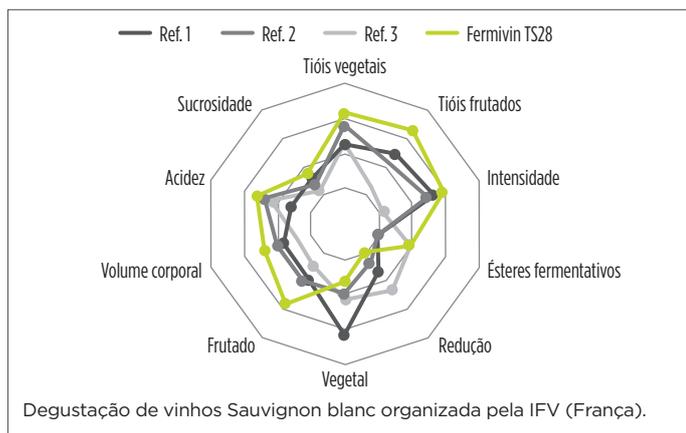
Fermivin® TS28 permite otimizar a libertação de precursores aromáticos do tipo tiólico (buxo, botão de groselha, sílex). **Fermivin TS28** participa ainda na redondez e no equilíbrio em boca. O potencial aromático associado a **Fermivin TS28** pode ser otimizado por uma nutrição azotada incorporando nutrientes adequados **Natuferm® Bright**. Essas propriedades a tornam perfeita para variedades como Sauvignon blanc, Verdejo, Riesling ou Friulano.

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 β -liase.



Os vinhos fermentados com **Fermivin TS28** são descritos como vinhos frutados intensamente aromáticos com notas cítricas, frutas tropicais e buxo.



TESTEMUNHO

« Eu uso **Fermivin TS28** como uma alternativa a outra estirpe de referência da NZ. Gosto da sua citricidade, das notas de pimenta madura, de frutas tropicais, do bom ataque e da boa profundidade que traz ao vinho. »

Um vinicultor de Marlborough, Nova Zelândia.

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.

PROVA ORGANOLÉTICA

Vins blancs exaltés avec des notes de buis, bourgeons de cassis, genêts, sílex, pamplemousse.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	14.5%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	15-22 °C / 59-72 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO₂	< 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 H₂S	Média
Fator Killer	Killer K2

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

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

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin TS28 contém mais de 10 bilhões de células de leveduras secas ativas por grama. O armazenamento deve ser efetuado na embalagem de origem, fechada e em local fresco (5 a 15 °C) e seco.

Fermivin TS28 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g.

In-Line Ready Fermivin TS28

Dose recomendada de utilização: 30 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g. [de 10 Kg ?](#)

.....
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 50 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.
.....

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR:



Fermivin[®]

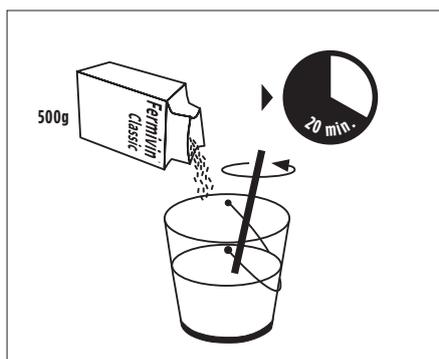
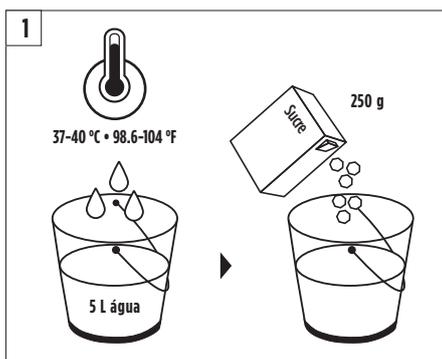


TS28

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

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

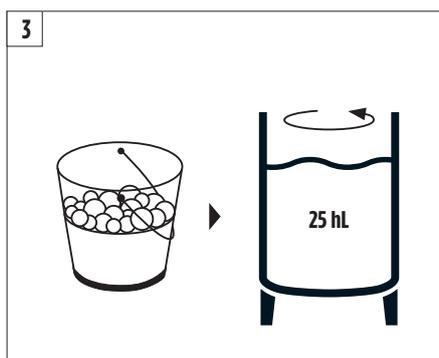
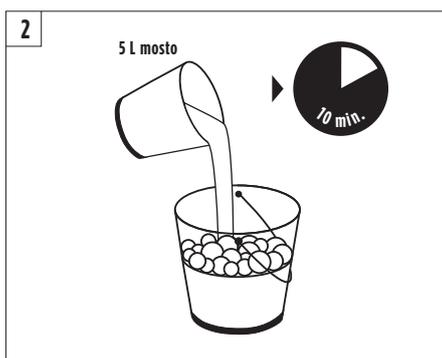
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



1. Misturar 5 L de água e 250 g de açúcar a 37-40 °C / 98,6-104 °F.

Este meio permite a reidratação mais eficaz da levedura e promove a máxima viabilidade da mesma.

Adicione 500 g de **Fermivin TS28** enquanto mistura vigorosamente para uma boa dispersão. Deixe a levedura reidratar durante 20 minutos. A espuma odorífera que aparece é um sinal do início da atividade da levedura.

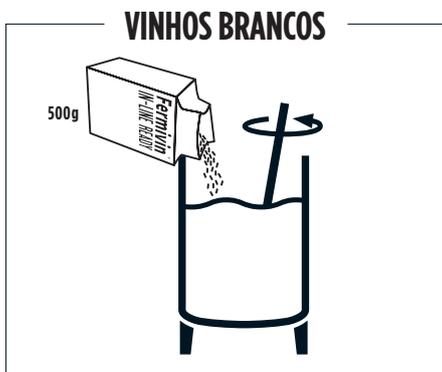


2. Adicionar 5 L de mosto para ajustar a temperatura da levedura reidratada à do mosto a ser fermentado. Deixar repousar 10 minutos.

3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

PROTOCOLE IN-LINE READY

LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, SOIT À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR SOLIDE-LIQUIDE AUTOMATISÉ OU D'UNE OPÉRATION MANUELLE À UNE DOSE DE 30 G/HL.



Para a vinificação dos vinhos brancos, a operação manual pode ser uma adição direta ao mosto após a clarificação.

A temperatura do mosto a ser inoculado deve ser superior a 15 °C. É necessária uma homogeneização padrão adequada após a adição da levedura.

Recomendamos a suplementação após a clarificação do mosto com **Extraferm[®] D 'tox** entre 20 e 40 g/hL. Quanto menor for a turbidez, maior será a dose.