



Fermivin®

**3C**

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

VINHOS ELEGANTES, REDONDOS, FRUTADOS E COMPLEXOS

VINIFICAÇÃO

Fermivin 3C tem um impacto aromático marcado pela produção elevada de β -damascenona com um papel potenciador nos aromas frutados e florais.

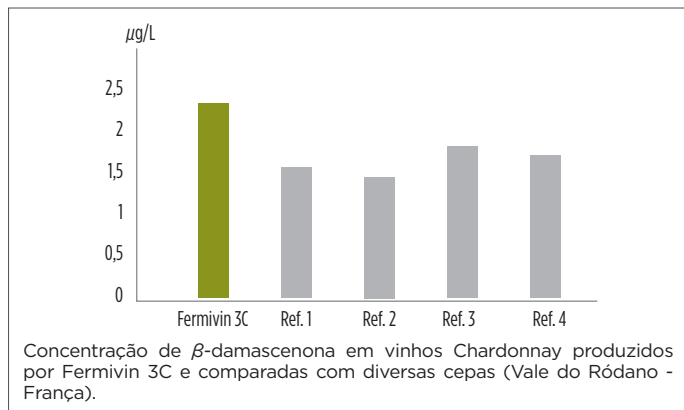
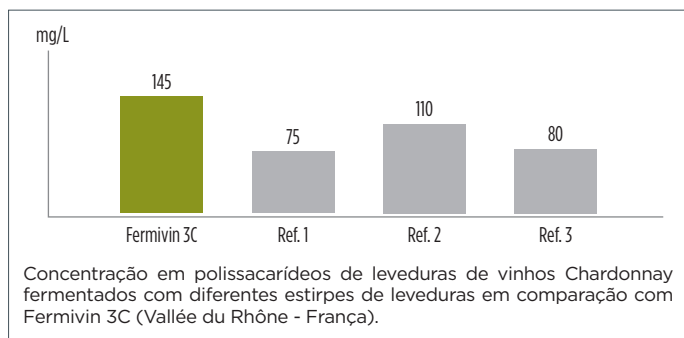
Parece ter uma fase de latência mais longa, apesar da sua boa cinética de fermentação e assimilação de frutose até o final.

Graças à sua libertação elevada de polissacarídeos, é perfeitamente adaptada à fermentação em barrica e ao estágio sobre as borras. Produz vinhos de gama alta, com boa redondez e um final de boca longo.

Essas propriedades tornam este produto perfeito para variedades como Chardonnay, Viognier ou Pinot gris.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin 3C produz uma quantidade importante de polissacarídeos de leveduras.



TESTEMUNHO

« **Fermivin 3C** tem permitido obter um Chardonnay bem equilibrado com notas cítri. »

Enólogo do Vale do Maipo, Chile.

PROVA ORGANOLÉTICA

Notas intensas e complexas a pêra, flor de acácia, tília, citrinos e frutos tropicais. Redondez, elegância e volume em boca.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	14%
Cinética de fermentação	Lenta
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	16-22 °C / 61-72 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/L
Produção de acetaldeído	< 40 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **LW05** foi obtida por hibridação, desenvolvida pelo departamento de I&D de Gist-brocades e validada por OENOBRANDS.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin 3C 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.

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g [et 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. OENOBRANDS 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.
.....

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 controle, 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.

OENOBRANDS SAS

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

DISTRIBUIDOR:



Fermivin[®]

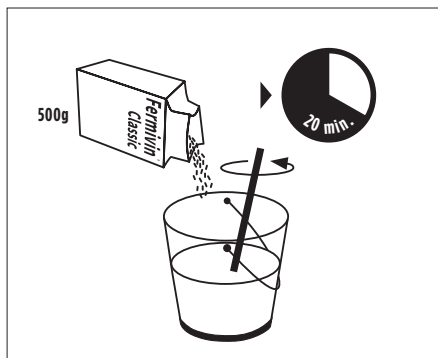
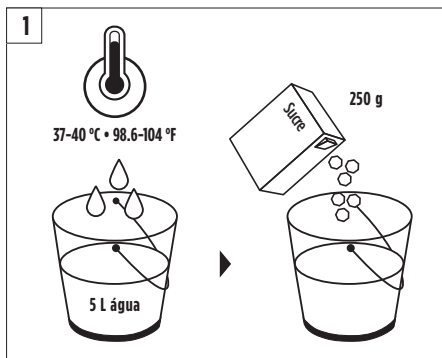


3C

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

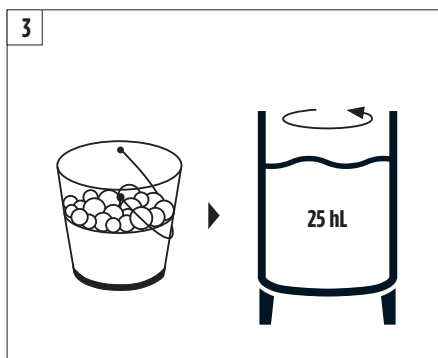
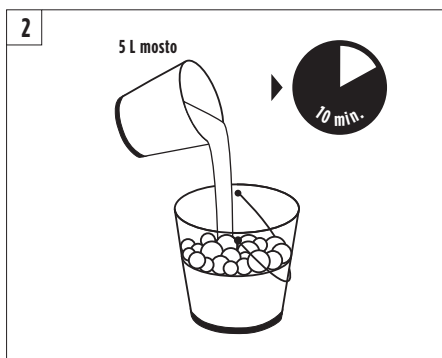
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 3C** 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.