



Fermivin®

**MT48**

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

VINHOS TINTOS FRUTADOS E ESPECIADOS

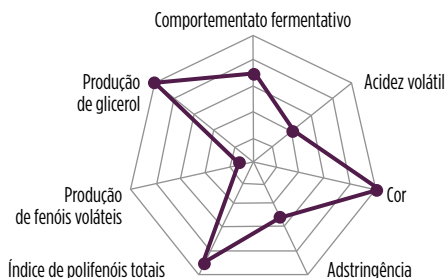
VINIFICAÇÃO

Fermivin® MT48 permite vinhos redondos e expressivos com taninos suaves e nuances aromáticas complexas. Adapta-se a variedades de uvas com alto teor de polifenóis (Cabernet sauvignon e franco, Marsellan), permitindo um curto período de maturação, bem como um perfil no palato mais leve, como o Merlot e o Syrah.

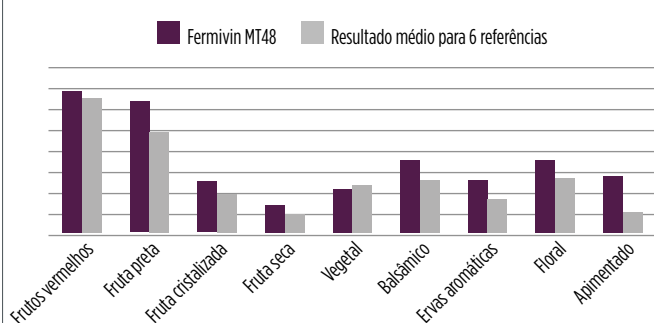
A sua utilização, em combinação com a enzima de maceração **Rapidase® Extra Color**, permite otimizar a extração de compostos fenólicos.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin MT48 a la propriété de produire du glycérol en concentration élevée favorisant la sensation de rondeur en bouche des vins finis.



Balanco de 3 campanhas de ensaios realizadas pelo IFV de Bordeaux em castas de Merlot e Cabernet Sauvignon.



Degustação de vinhos Syrah organizada pela VITEC (Espanha).

TESTEMUNHO

« Com **Fermivin MT48** o vinho tem um nariz mais intensa e mais complexo quando comparado com outras estirpes. Ataque suave e estrutura média. Notas especiadas. »

Provedores do IFV Bordeaux, França comparação de 8 estirpes de leveduras habitualmente utilizadas nas mesmas castas.

PROVA ORGANOLÉTICA

Fermivin MT48 produz vinhos ricos e elegantes com grande intensidade em termos de aromas a especiarias, fruta preta e ameixa.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Baixas
Temperaturas	20-30 °C / 68-86 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	8-10 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/L
Produção de acetaldeído	< 25 mg/L
Produção de H ₂ S	Média
Produção de de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Neutro

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **4882** foi selecionada e validada na região de Bordeaux (França) pelo IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) com a participação do CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux).

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin MT48 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.

.....
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.
.....

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.

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[®]

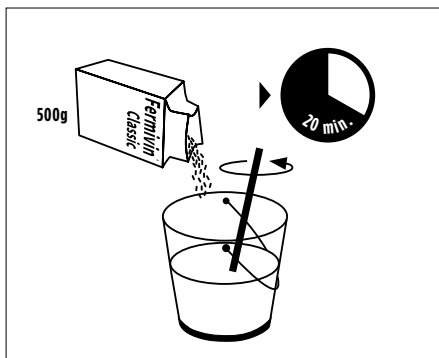
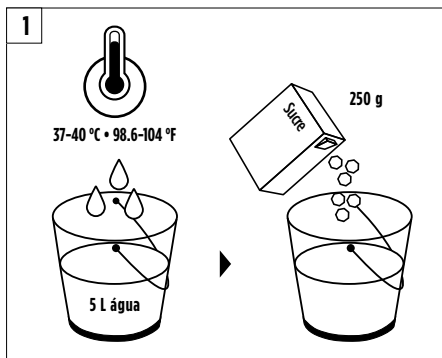


MT48

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

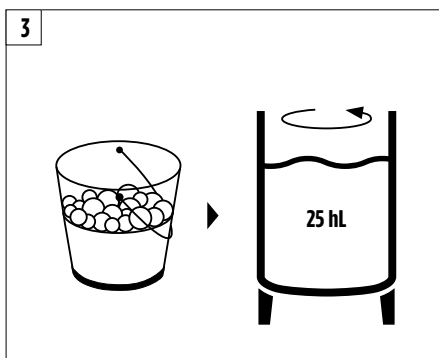
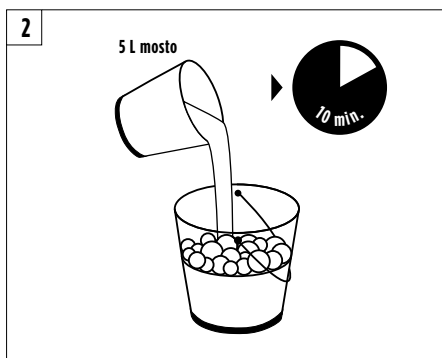
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 MT48** 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.