



ROBUSTO, FIÁVEL E COMPROVADO

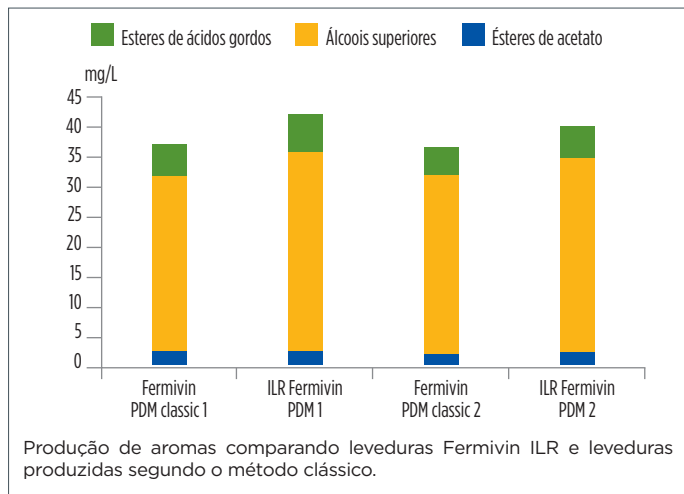
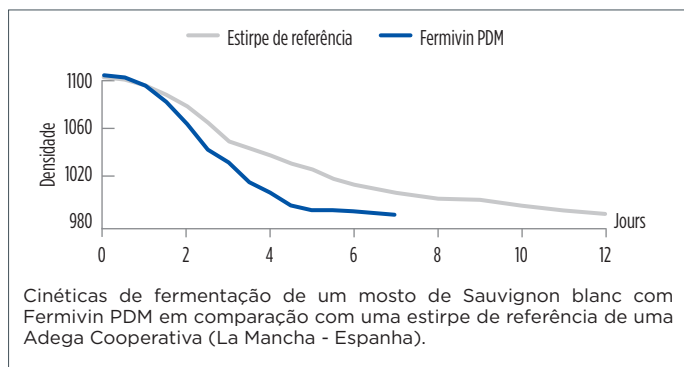
VINIFICAÇÃO

Fermivin® PDM produz uma fermentação alcoólica rápida e completa na maioria das condições de vinificação: amplo espectro de temperaturas e elevado grau alcoólico.

Com uma contribuição organolética moderada (baixa produção de ésteres de fermentação), está perfeitamente adaptada à elaboração de vinhos tintos, brancos e vinhos frutados.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin PDM possui uma cinética de fermentação completa e muito rápida sem produção de metabolitos indesejáveis, como os vinil-fenóis ou acetaldeídos.



TESTEMUNHO

« *Nunca fiquei dececionado com **Fermivin PDM**, uma estirpe sem falhas e sem surpresas, perfeita para exprimir a singularidade do terroir. É de fácil utilização, robusta e fermenta a temperaturas muito baixas. Uma referência na sua categoria.* »

Produtor da região de Marlborough, Nova Zelândia.

PROVA ORGANOLÉTICA

Aromas varietais nítidos que respeitam as castas, graças à ausência de produção de vinil-fenóis e de outros compostos indesejáveis.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	16%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Baixas
Temperaturas	13-30 °C / 55-86 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H₂S	Baixa
Produção de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Killer

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

A estirpe **8906** foi selecionada na região de Champagne (França) e validada por OENOBRANDS.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin PDM 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 PDM classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 15 Kg.

In-Line Ready Fermivin PDM

Dose recomendada de utilização: 30 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 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[®]

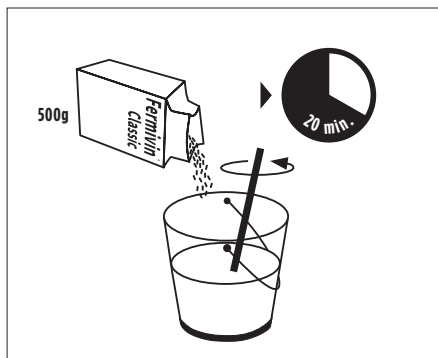
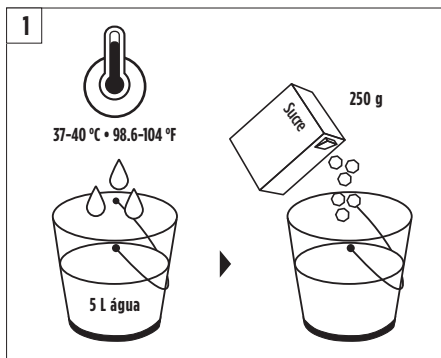


PDM

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
8906 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

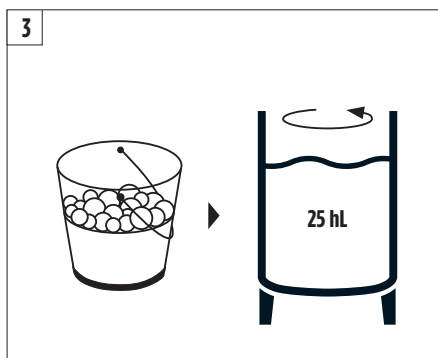
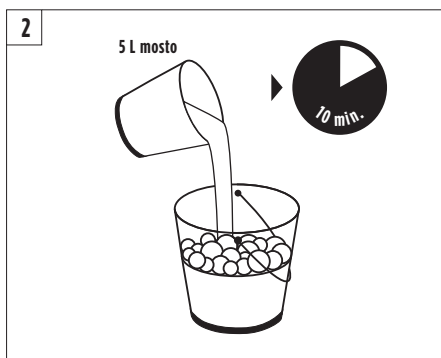
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 PDM** 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.

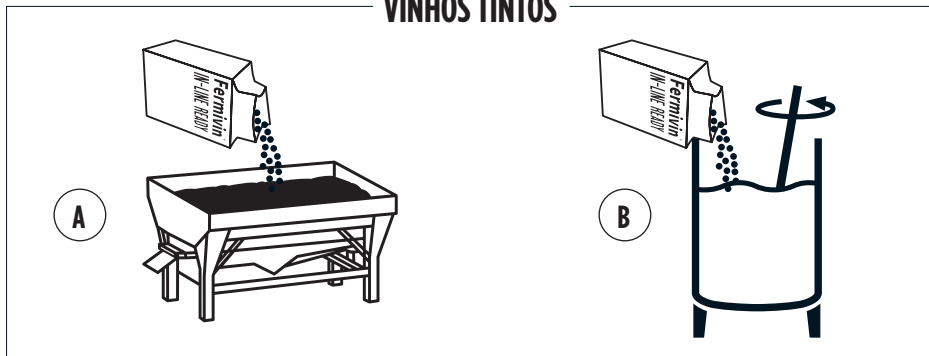
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

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.



VINHOS TINTOS



VINHOS BRANCOS E ROSÉS



A operação manual pode ser uma adição direta às uvas na receção **(A)**; ou ao mosto durante a primeira homogeneização com recurso a bomba durante a maceração **(B)** ou após a clarificação. A temperatura do mosto a ser inoculado deve ser superior a 15 °C.

Para a produção de vinho branco e rosé, 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.

Para a vinificação dos vinhos tintos, em casos de pré-fermentação a frio, adicionar a levedura após o aquecimento.