



SEM REDUÇÃO. APENAS EXPRESSÃO FRUTADA

VINIFICAÇÃO

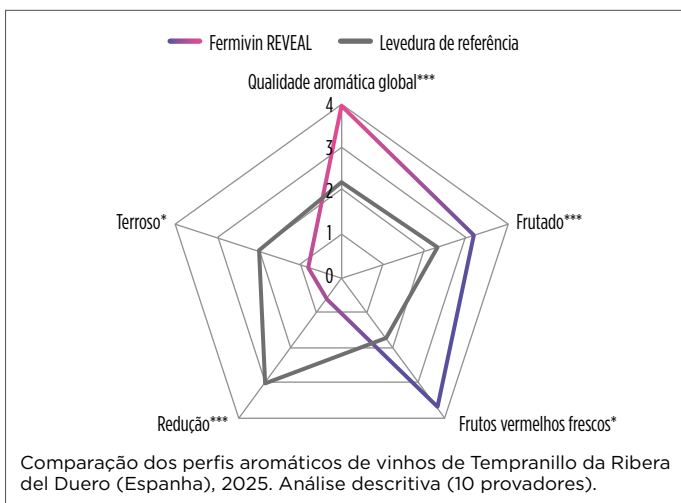
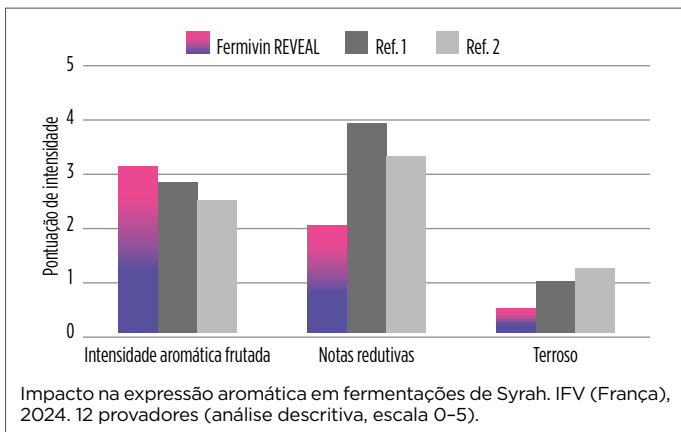
Fermivin® REVEAL foi desenvolvida para assegurar fermentações com risco de redução. Ao limitar a formação de H_2S , evita o mascarar de aromas frutados e mantém os vinhos abertos durante a fermentação.

Apresenta desempenho fiável numa ampla gama de condições, incluindo mostos com YAN baixo a moderado e práticas de vinificação redutivas.

Recomendada para castas propensas à redução, como Syrah, Tempranillo, Dolcetto ou em qualquer condição redutiva.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin REVEAL foi selecionada pela sua produção reduzida de H_2S e de SO_2 durante a fermentação. Isto limita a formação de compostos sulfurados redutivos e reduz o risco de mascaramento aromático.



TESTEMUNHO

« Temos frequentemente problemas de redução no Syrah. Com **REVEAL**, os vinhos mantiveram-se limpos e o frutado expressou-se com maior clareza. »

Um vinificador na Galiza, Espanha.

PROVA ORGANOLÉTICA

Perfil aromático limpo e aberto, sem notas redutivas. Melhoria da expressão de frutos vermelhos e do equilíbrio global.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15.5%
Cinética fermentativa	Rápida
Necessidades nutricionais	Baixa
Temperatura	18-32 °C

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção SO_2	Baixa
Produção de acidez volátil	< 0.2 g/L
Produção H_2S	Baixa a nula

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **664** foi obtida da coleção de leveduras enológicas da Gist-broccades e validada pela OENOBRANDS entre 2022 e 2025.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Contém mais de 10 mil milhões de células de levedura seca ativa por grama. Deve ser armazenada na embalagem original selada, em local fresco (5-15 °C) e seco.

Fermivin REVEAL In-Line Ready

Dose recomendada: 30 g/hL.

Embalagem: saquetas de 500 g seladas a vácuo.

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 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.

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:

www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com





Fermivin[®]



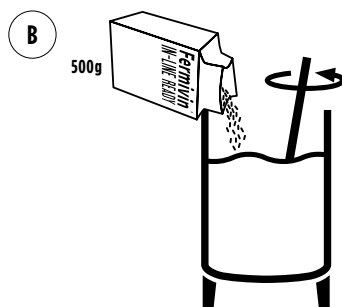
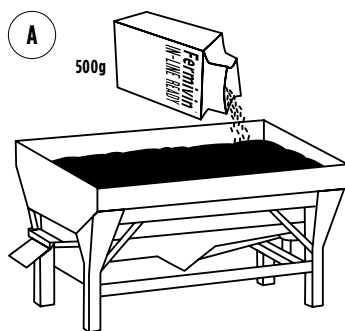
Produzido para
inoculação
direta

In-Line
Ready

PROTOCOLO IN-LINE READY

AS LEVEDURAS FERMIVIN IN-LINE READY FORAM CONCEBIDAS PARA SEREM APLICADAS DIRETAMENTE AO MOSTO NUMA DOSE DE 30 G/HL

VINHOS TINTOS



Em caso de maceração pré-fermentativa a frio de vinhos tintos, adicionar a levedura após o aumento da temperatura. No momento da inoculação, a temperatura do mosto deve ser superior. É necessária uma homogeneização após a adição da levedura.