



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae
HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

LEVEDURA NÃO-SACCHAROMYCES PARA AROMA E VOLUME DE BOCA

VINIFICAÇÃO

Fermivin® VINEAE é uma levedura não-*Saccharomyces* que intensifica a expressão aromática e aporta volume e estrutura em boca.

■ No vinho, a sua utilização faz-se em co-inoculação com *S. cerevisiae* para efeitos sensoriais e de desempenho.

Proporção recomendada: 80% VINEAE / 20% *Saccharomyces*.

→ Vinhos brancos e rosés para maior expressão floral e frutada e maior complexidade aromática.

→ Vinhos tintos para taninos mais suaves, menor caráter vegetal e um equilíbrio mais harmonioso.

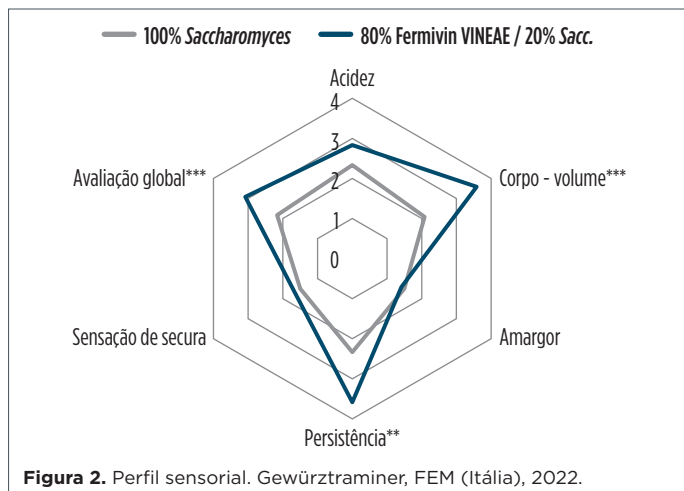
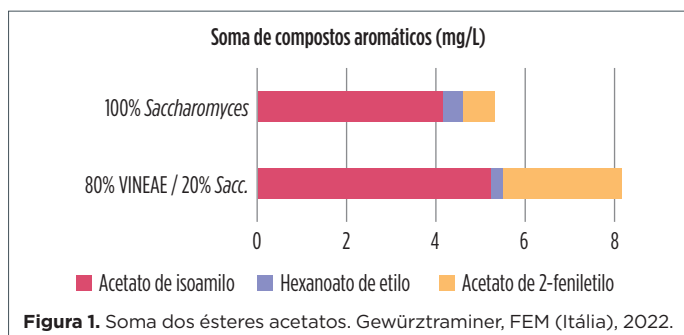
→ Vinhos espumantes para bases mais limpas, redução de quantidade de ácidos gordos ramificados e aromas mais frescos.

■ A utilização de **Natuferm® Bright** ou **Fruity** aumenta o impacto aromático.

■ Em sidras e fermentações sem ou com baixo teor alcoólico pode ser utilizada isoladamente.

CIÊNCIA E TÉCNICA

A co-inoculação aumenta a concentração de ésteres (**Figura 1**). A autólise ocorre até 5 vezes mais rápida do que qualquer *Saccharomyces*, conferindo corpo e redondez num curto período de estágio sobre borras (**Figura 2**).



PROVA ORGANOLÉTICA

Fermivin VINEAE produz vinhos complexos e muito aromáticos, com boa estrutura e volume em boca.

TESTEMUNHO

« *VINEAE* nunca se sobrepõe à *Saccharomyces*, complementa-a, aportando sempre textura e realce aromático. »

Enólogo em Martinborough, Nova Zelândia.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Tolerância ao álcool	10%
Cinética da fermentação	Média
Necessidades nutricionais	• Tiamina obrigatória • Em caso de utilização de DAP ou DAS, adicionar após 1/3 da FA
Temperaturas	16-28 °C

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de acidez volátil	< 0,20 g/L
Produção de H ₂ S	Ausência

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Hanseniaspora vineae*

A estirpe **HV205** é uma estirpe selecionada pela Universidade do Uruguai em colaboração com o Prof. Francisco CARRAU e validada pela Oenobrand.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin VINEAE contém mais de 10 bilhões de células de levedura seca ativas por grama.

Dose recomendada: 16 g/hL de **Fermivin VINEAE** e 4 g/hL de *S. cerevisiae*, para obter uma dose total de 20 g/hL. Consulte o protocolo no verso.

Embalagem: pacotes de 500 g selados a vácuo. Deve ser armazenado na sua embalagem original selada a 4 °C num local seco.

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:

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



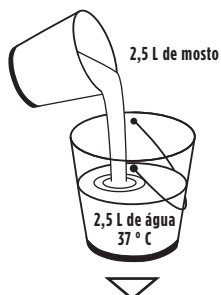


Fermivin[®]

**VINEAE***Hanseniaspora vineae*

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

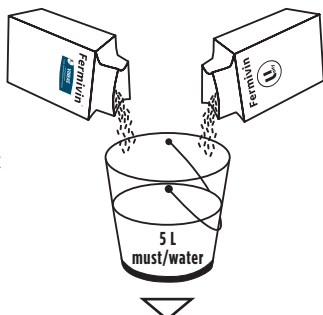
PROTOCOLO DE UTILIZAÇÃO PARA 25 HL

1**A**

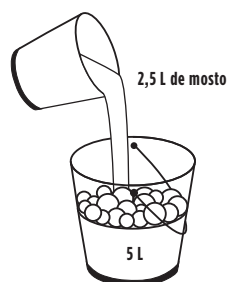
2,5 L de mosto

2,5 L de água
37 °C

400 g de Fermivin VINEAE + 1,25 g de tiamina

100 g Fermivin Unity
(*Saccharomyces*)**B e C**

Misturar e aguardar

**D**

2,5 L de mosto

5 L



1 Reidratar juntos, Fermivin VINEAE e *Saccharomyces cerevisiae*:

A. Preparar uma mistura de 2,5 L de mosto com 2,5 L de água, potável e sem cloro, a 37 °C. Este meio permite a reidratação mais eficaz da levedura e promove a máxima viabilidade da mesma. A natureza do açúcar é importante para **Fermivin VINEAE**; todos são válidos exceto sacarose.

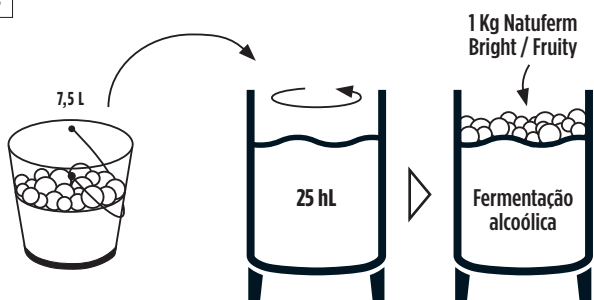
B. Adicionar **Fermivin VINEAE**:

Dose de 16 g/hL = 80% de 20 g/hL. Significa 400 g de **Fermivin VINEAE** para vasilhame de 25 hL e 1,25 g de tiamina enquanto se mistura tudo vigorosamente para uma boa dispersão.

C. Adicionar a *Saccharomyces* escolhida:

Dose de 4 g/hL = 20% de 20 g/hL. Isso significa 100 g para um tanque de 25 hL, enquanto se mistura tudo vigorosamente para uma boa dispersão. Deixar repousar 20 minutos.

D. Adicionar 2,5 L de mosto para ajustar a temperatura das leveduras reidratadas ao mosto a ser fermentado. Deixar repousar 10 minutos.

2-3-4

2. Incorporar a mistura de leveduras no tanque de 25 hL quando a diferença de temperatura entre a preparação e o mosto, no momento da inoculação, for inferior a 10 °C.

3. Homogeneizar.

4. Fermentação alcoólica:

- Adicionar 40 g/hL de **Natuform Bright** ou **Fruity** na inoculação, ou seja, 1 kg para um depósito de 25 hL.
- Se forem utilizados DAP ou DAS, recomenda-se a adição após 1/3 da FA.
- A temperatura da fermentação alcoólica deve ser superior a 16 °C.