



# Fermivin®



## AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

## VINHOS BRANCOS E ROSÉS COM AROMAS INTENSOS

### VINIFICAÇÃO

**Fermivin® AR2** liberta grandes quantidades de ésteres e baixos níveis de fenóis voláteis. Isso torna os vinhos brancos e rosés altamente aromáticos, limpos, complexos e gourmet (rosa, frutas tropicais, abacaxi). Pode atingir uma fermentação alcoólica a baixas temperaturas (12 -14 °C). O seu melhor desempenho aromático de fermentação é em mosto clarificado com uma turbidez superior a 60 NTU. A adição da levedura autolisada **Natuferm® Pure** melhora a sua capacidade de fermentação.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

A **Fermivin AR2** ajuda a obter a melhor expressão de ésteres (nuances frutadas) e não produz fenóis voláteis. O perfil aromático obtido a baixas temperaturas revela ésteres de fermentação frutados.

### PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos brancos com notas florais e frutadas de grande complexidade e boa percepção aromática, são produzidos a partir de variedades ricas em precursores tiólicos ou das suas variedades neutras.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Resistência ao álcool   | 16 %                |
| Cinética de fermentação | Standard            |
| Exigências nutricionais | Elevadas            |
| Temperaturas            | 12-20 °C / 54-68 °F |

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Produção de SO <sub>2</sub>  | < 30 mg/L             |
| Produção de glicerol         | 4-6 g/L               |
| Produção de acidez volátil   | < 0.24 g/L            |
| Produção de acetaldeído      | < 20 mg/L             |
| Produção de H <sub>2</sub> S | Média                 |
| Produção de vinil-fenóis     | Não detetável (POF -) |
| Fator Killer                 | Killer K2             |

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

**Espécie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
A estirpe **LO122** foi selecionada no Val de Loire (França) e validada por OENOBRANDS.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin AR2** 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.

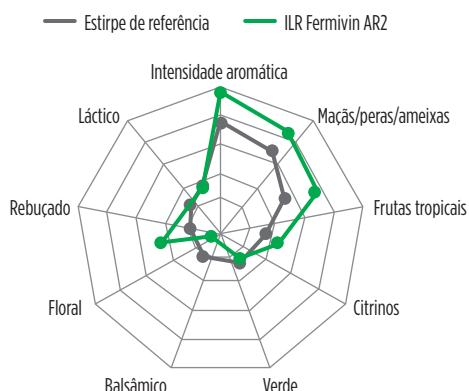
#### Fermivin AR2 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.  
Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 10 Kg.

#### In-Line Ready Fermivin AR2

Dose recomendada de utilização: 30 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. 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.*  
.....



O vinho Airén fermentado com ILR Fermivin AR2 em comparação com a estirpe de referência da adega (Cooperativa em La Mancha, Espanha).

### TESTEMUNHO

« Com a casta **Marsanne**, **Fermivin AR2** produz um melhor vinho: nariz intenso a pêssego branco, equilibrado em boca, sem qualquer tipo de amargor e muito aromático. »

**Produtor do Vallée du Rhône, França.**

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:



# Fermivin<sup>®</sup>

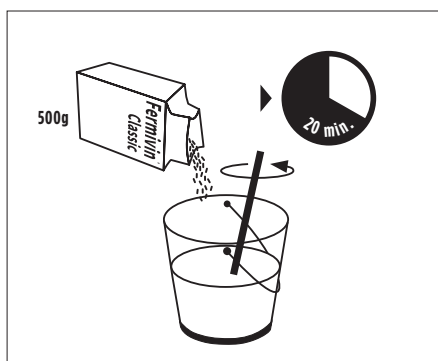
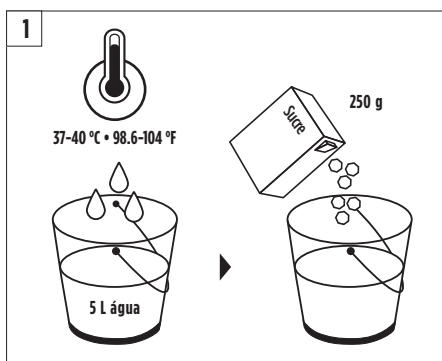


AR2

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

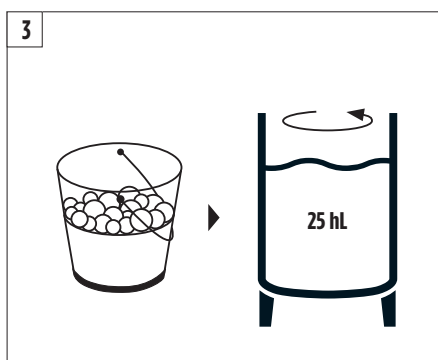
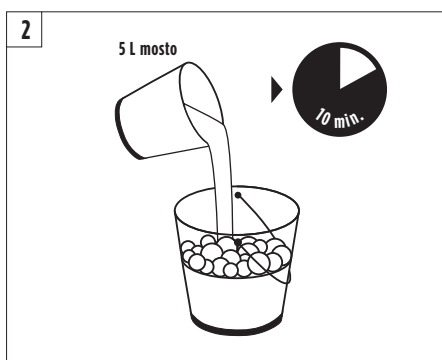
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 4F9** 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.

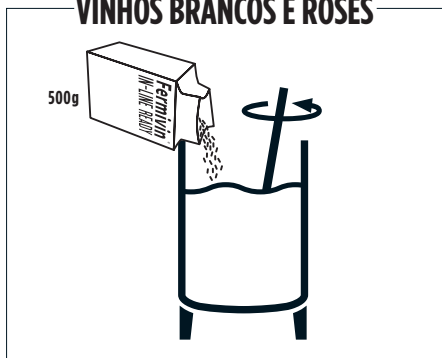
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

## PROTOCOLO IN-LINE READY

AS LEVEDURAS FERMIVIN IN-LINE READY FORAM CONCEBIDAS PARA SEREM ADICIONADAS DIRETAMENTE AO MOSTO, USANDO UM MISTURADOR SÓLIDO-LÍQUIDO AUTOMATIZADO OU UMA OPERAÇÃO MANUAL NA DOSE DE 30 G/LH.



### VINHOS BRANCOS E ROSÉS



Para a vinificação dos vinhos brancos, a operação manual pode ser uma adição direta ao mosto após a clarificação.

A temperatura do mosto a ser inoculado deve ser superior a 15 °C. É necessária uma homogeneização padrão adequada após a adição da levedura.

Para a produção de vinho branco e rosé, recomendamos a suplementação após a clarificação do mosto com **Extraferm<sup>®</sup> D 'tox** entre 20 e 40 g/hL. Quanto menor for a turbidez, maior será a dose.