



Fermivin[®]



CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

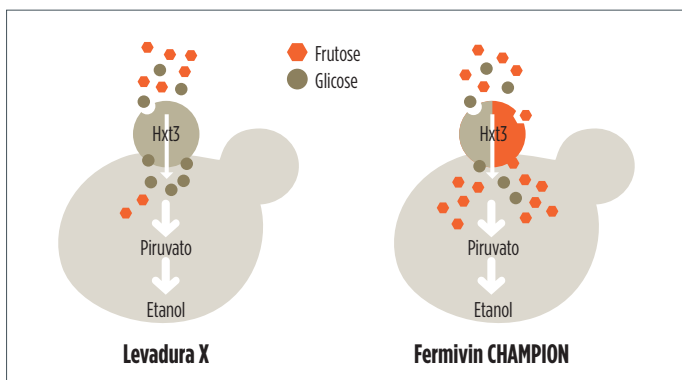
A FAMOSA E IMPARÁVEL LEVEDURA

VINIFICAÇÃO

Fermivin[®] CHAMPION é uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus* muito robusta caracterizada pela sua elevada tolerância ao álcool e pela capacidade de garantir o término da fermentação em condições difíceis (álcool potencial elevado, compostos tóxicos, turbidez muito baixa, baixo YAN (yeast assimilable nitrogen)).

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin[®] CHAMPION foi validada pelo INRAe (Institut National de la Recherche Agronomique) pela sua eficiência no desempenho em condições particularmente problemáticas e diferentes. É uma levedura frutófila única devido a possuir um transportador de hexoses (versão HXT3 da estirpe 67J). A elevada afinidade pela frutose concede à estirpe a capacidade de fermentar a frutose juntamente com a glicose.



TESTEMUNHO

« Um mosto branco (Viognier) com 240 g/L de açúcar foi inoculado com **Fermivin[®] CHAMPION**. As condições eram difíceis com baixa turbidez (50 NTU) e baixo YAN (83 mg/L). A fermentação começou bem. Com objetivo experimental, arrefecemos o depósito a meio da fermentação para 2 °C durante 7 dias e depois aquecemos para 25 °C: A fermentação completou-se sem nunca ter parado! »

PROVA ORGANOLÉTICA

Fermivin[®] CHAMPION garante vinho de qualidade respeitando a tipicidade característica de cada casta.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	18%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Padrão
Temperaturas	15-30 °C / 59-86 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.37 g/L
Produção de acetaldeído	< 60 mg/L
Produção de H ₂ S	Média
Fator Killer	Neutro

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

A estirpe **67J** foi selecionada e validada pelo INRAe (Instituto Nacional de Pesquisa em Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente) na região de Corbières (Languedoc - França) em 1967. Foi comercializada pela primeira vez pela Gist-Brochades em 1978.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin[®] CHAMPION 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 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. 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[®]

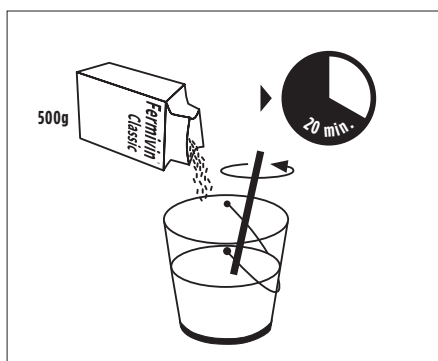
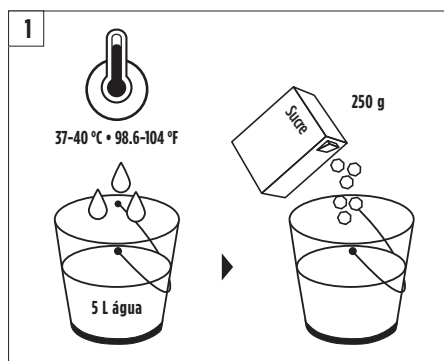


CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

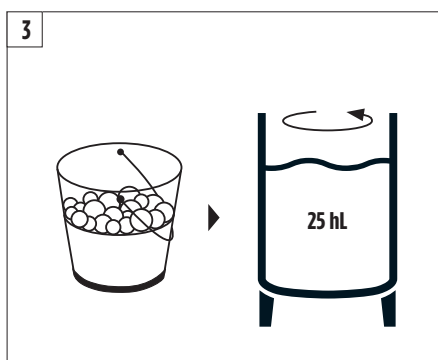
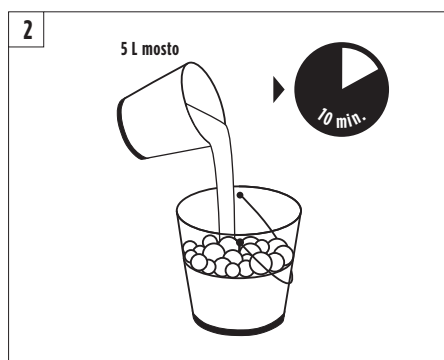
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 CHAMPION** 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.