



Fermivin®



LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

VINHOS MINERAIS, FRESCOS E AROMÁTICOS

VINIFICAÇÃO

A levedura **Fermivin® LVCB** está perfeitamente adaptada às fermentações de mostos muito clarificados, de 12 °C, e teor alcoólico potencialmente elevado. Favorece uma expressão ótima dos aromas frutados e frescos.

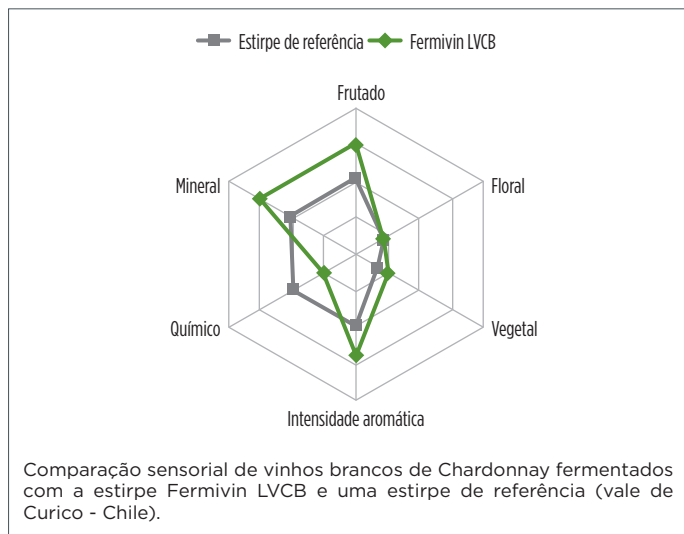
Fermivin LVCB, é uma estirpe muito robusta, que pode ser usada para a fermentação secundária.

Essas propriedades tornam-na perfeito para variedades como Sylvaner, Pinot gris e Pinot blanc ou Chardonnay.

CIÊNCIA E TÉCNICA

O metabolismo dos lipídios e dos aminoácidos de **Fermivin LVCB** favorece a síntese de ésteres de fermentação em mostos muito clarificados.

Produz pouco acetato de isoamilo e participa na libertação moderada de aromas varietais do tipo tiólico ou terpénico. Os vinhos assim obtidos são caracterizados por uma boa intensidade aromática frutada e uma mineralidade notável.



UMA OBSERVAÇÃO

« **Fermivin LVCB** é perfeita para o meu Chardonnay uma vez que permite preservar a acidez. Após maceração pelicular e fermentação a baixas temperaturas, obtemos aromas de frutas tropicais muito persistentes com um final longo em boca. »

Enólogo de Trentino, Itália.

PROVA ORGANOLÉTICA

Os vinhos brancos mostram uma boa mineralidade e notas de citronela (erva príncipe), frutas brancas (pêra), citrinos, damascos, pêssegos e frutas exóticas (ananás).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Baixas
Temperaturas	12-22 °C / 54-72 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/L
Produção de acetaldeído	< 30 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

A estirpe **LVCB** foi selecionada e validada na Universidade do Chile no vale de Casablanca.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin LVCB 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.

.....

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[®]

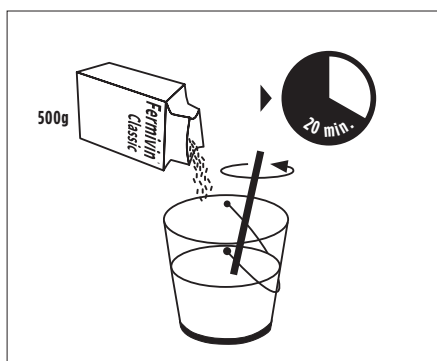
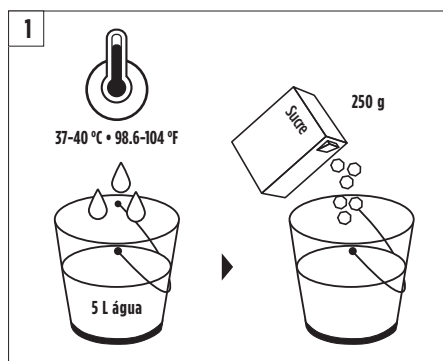


LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

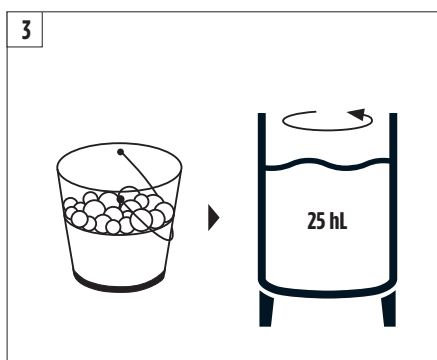
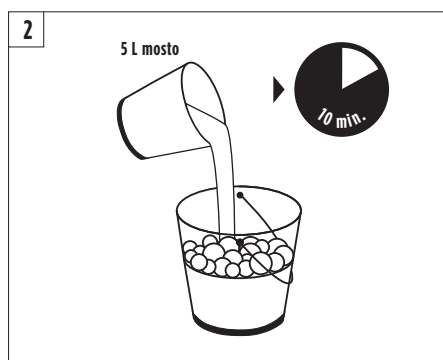
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 LVCB** 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.