



Fermivin®



SM102

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

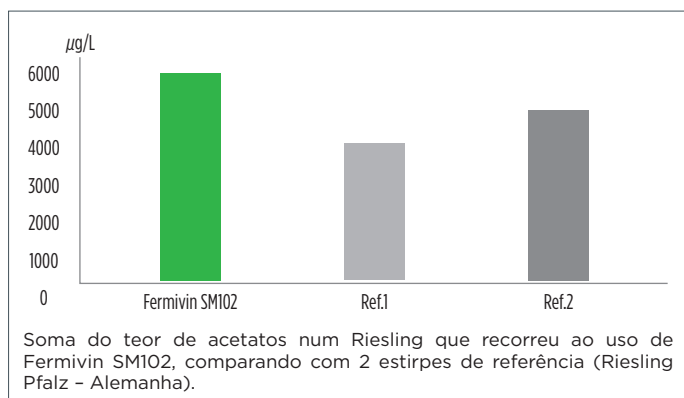
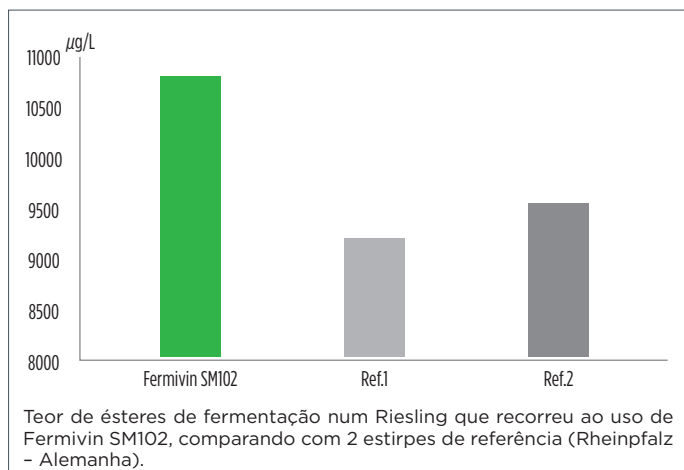
VINHOS FLORAIS ELEGANTES

VINIFICAÇÃO

Fermivin® SM102 produz vinhos brancos com aromas florais (acácia, espinheiro). Esta levedura é muito conhecida por produzir vinhos qualitativos com baixo teor de álcool e/ou que podem ter açúcares residuais. Esses açúcares residuais podem ajudar a equilibrar a alta acidez de certos vinhos brancos. Também pode ser usada para produzir vinhos fortificados com uma menor adição de álcool. Também pode retardar o início da fermentação malolática.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin SM102 produz grandes quantidades de ésteres de fermentação e especialmente acetatos, que fornecem ao vinho aromas florais.



TESTEMUNHO

« Fermivin SM102 está a produzir um vinho muito frutado e floral. Não me importo se a levedura ficar parada com um açúcar residual de 20 a 30g! Numa mistura com vinho seco fermentado com, por exemplo, Fermivin VB1, posso obter um vinho límpido e frutado que é muito elegante e fácil de beber. »

Vinicultor na Alemanha.

PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos brancos muito elegantes e florais, muito equilibrados.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Résistance alcool	12%
Cinétique de fermentation	Lenta
Besoins nutritionnels	Standards
Températures	16-22 °C / 61-72 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	6-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

A estirpe **SM102** foi selecionada na região de Cognac (França) e validada por OENOBRANDS. É comercializada desde 1989.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin SM102 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. 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:



Fermivin[®]

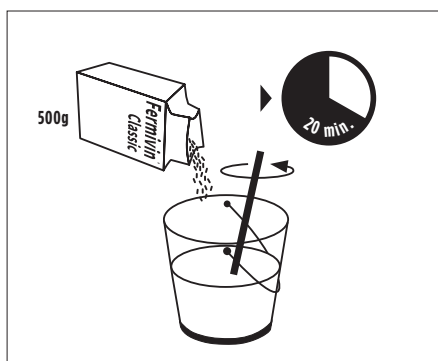
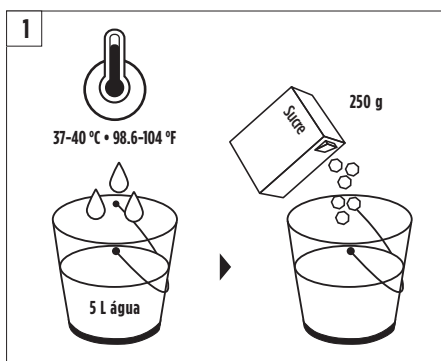


SM102

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

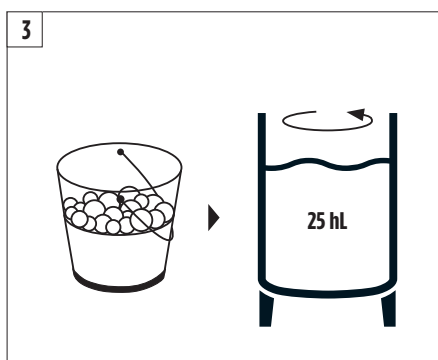
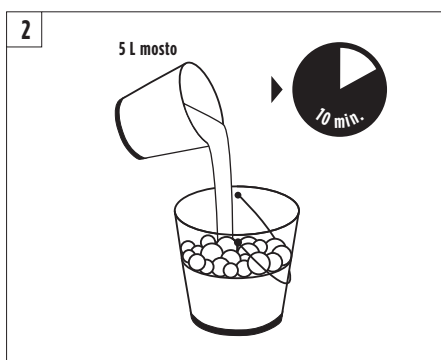
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 SM102** 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.