



# Fermivin®



**XL**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

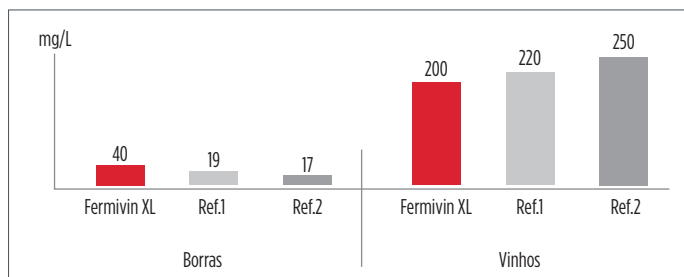
## VINHOS TINTOS FRUTADOS E SUAVES

### VINIFICAÇÃO

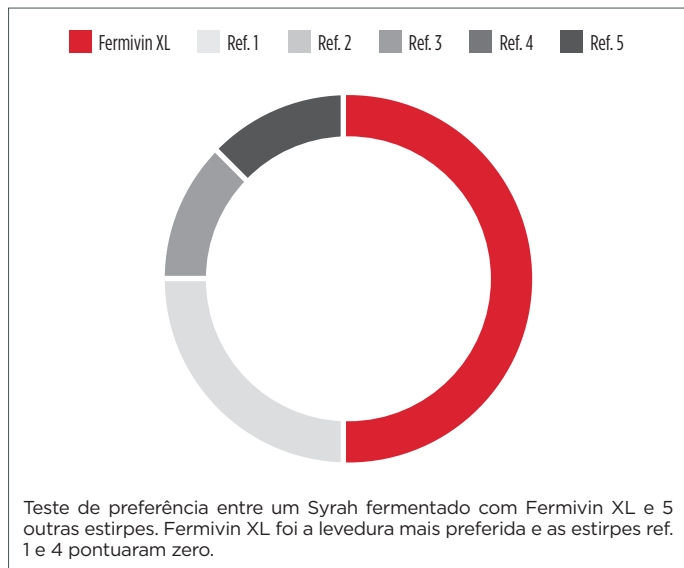
**Fermivin® XL** permite produzir vinhos tintos frutados e suavizar os taninos, tornando a estrutura menos agressiva para os vinhos destinados a um consumo rápido. Adaptada a macerações curtas. A sua utilização combinada com a enzima de maceração **Rapidase® Extra Color** permite otimizar a extração de cor e de polifenóis.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

**Fermivin XL** apresenta uma forte capacidade de adsorção dos taninos mais adstringentes e dos galoil-esterificados, contribuindo assim para a diminuição da adstringência dos vinhos.



Análise dos taninos adsorvidos pelas borras e dos taninos remanescentes num vinho de Merlot fermentado com Fermivin XL e duas estirpes de referência (INRAe Montpellier).



Teste de preferência entre um Syrah fermentado com Fermivin XL e 5 outras estirpes. Fermivin XL foi a levedura mais preferida e as estirpes ref. 1 e 4 pontuaram zero.

### TESTEMUNHO

« **Fermivin XL** é a melhor estirpe para a nossa casta *Tempranillo* e *Syrah* quando pretendemos suavizar a carga tânica, mantendo um frutado intenso. »

**Enólogo da região de Granite Belt, Austrália.**

### PROVA ORGANOLÉTICA

Notas de frutos vermelhos e pretos com uma baixa adstringência e uma sensação de redondez em boca.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15.5%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	20-30 °C / 68-86 °F

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produção de glicerol	7-9 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
Produção de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Neutro

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

**Espécie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

A estirpe CECTA **11947** foi selecionada e validada pela Universidade de Santiago (Chile).

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin XL** 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<sup>®</sup>

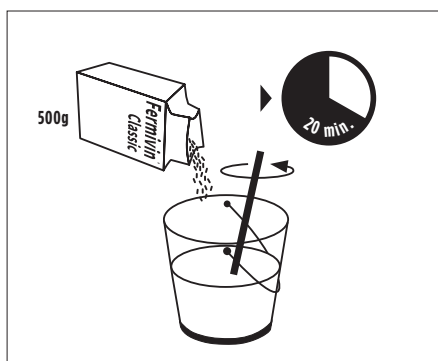
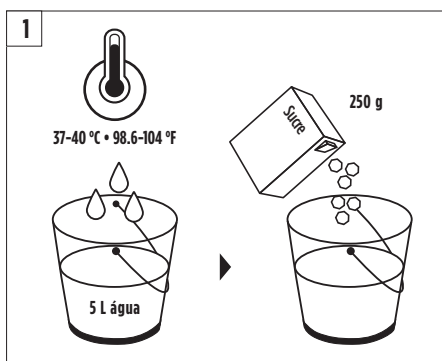


**XL**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

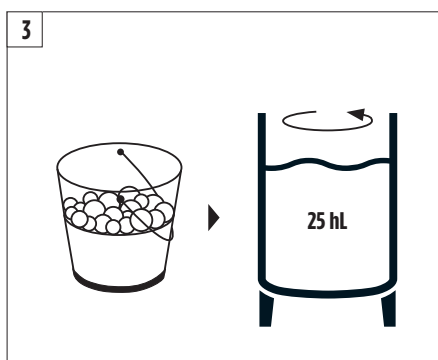
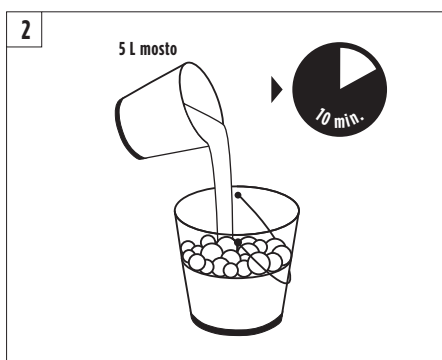
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



**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 XL** 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.