



Fermivin®

PRIMATHIOL ILR
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
667 - VALIDATION OENOBRANDS

Produzido para
inoculação
direta

**In-Line
Ready**

EXPRESSÃO INTENSA DE TIÓIS VERDES

VINIFICAÇÃO

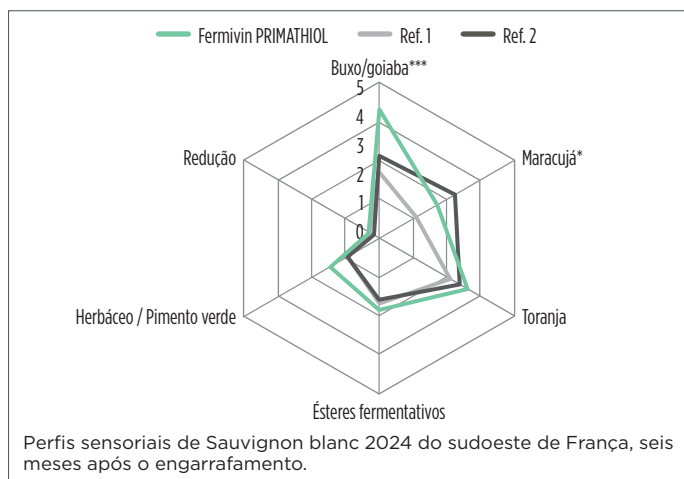
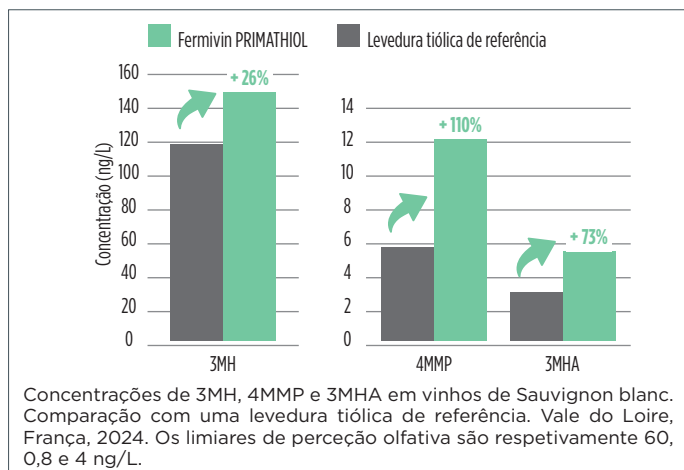
Fermivin® PRIMATHIOL é uma levedura libertadora de tióis para vinhos brancos e rosés com um perfil marcado de tióis verdes, adequada para Sauvignon blanc e castas semelhantes.

Apresenta desempenho fiável em mostos com YAN moderado entre 15-22 °C.

A expressão de tióis pode ser reforçada com Natuferm® BRIGHT.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Selecionada pelo seu genótipo IRC7 (L/L) com elevada atividade β-liase, permite uma elevada libertação de 4MMP e 3MH e a sua conversão em 3MHA.



TESTEMUNHO

« Quería mais tióis verdes no meu Colombard. Fermivin PRIMATHIOL proporcionou-me aromas mais frescos e mais definidos. »

Um enólogo em Gers, França.

PROVA ORGANOLÉTICA

Os vinhos fermentados com Fermivin PRIMATHIOL apresentam um perfil marcado de tióis verdes, com notas de buxo, folha fresca, casca de citrinos, toranja e goiaba. Os vinhos produzidos são frescos, diretos e expressivos, com intensidade aromática limpa.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15%
Cinética fermentativa	Padrão
Necessidades nutricionais	Elevada
Temperatura	15-22 °C

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de acidez volátil	< 0.3 g/L
Produção de H ₂ S	Média

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe 667 foi obtida a partir da coleção de leveduras enológicas da Gist-brocades e validada pela OENOBRANDS entre 2023 e 2025.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Contém mais de 10 mil milhões de células de levedura seca ativa por grama. Deve ser armazenada na embalagem original selada, em local fresco (5-15 °C) e seco.

Fermivin PRIMATHIOL In-Line Ready

Dose recomendada: 30 g/hL.

Embalagem: saquetas de 500 g seladas a vácuo.

.....
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:

www.afreitasvilar.com
geral.lisboa@afreitasvilar.com





Fermivin[®]

U nity **PRIMATHIOL** **ILR**
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
667 - VALIDATION OENOBRANDS

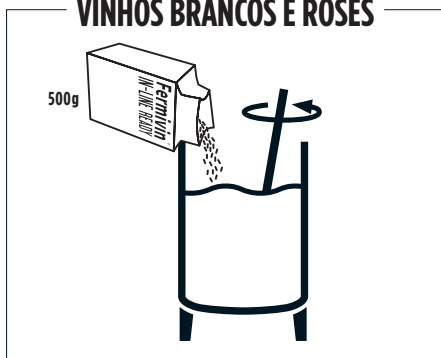
Produzido para
inoculação
direta

**In-Line
Ready**

PROTOCOLO IN-LINE READY

AS LEVEDURAS FERMIVIN IN-LINE READY FORAM CONCEBIDAS PARA SEREM ADICIONADAS DIRETAMENTE AO MOSTO, COM UMA DOSE DE 30 G/HL

VINHOS BRANCOS E ROSÉS



Para a vinificação em branco e rosé, a adição direta ao mosto pode ser realizada após a clarificação.

A temperatura do mosto no momento da inoculação deve ser superior a 15 °C. É necessária uma homogeneização após a adição da levedura.

Recomenda-se uma suplementação com **Extraferm[®] D'tox** após a clarificação do mosto a 20-40 g/hL. Quanto menor a turbidez, maior deve ser a dose.