



Fermivin®



7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

FERMENTAÇÕES RÁPIDAS QUE RESPEITAM OS TIPOS DE UVAS, TERROIR E FRUTAS

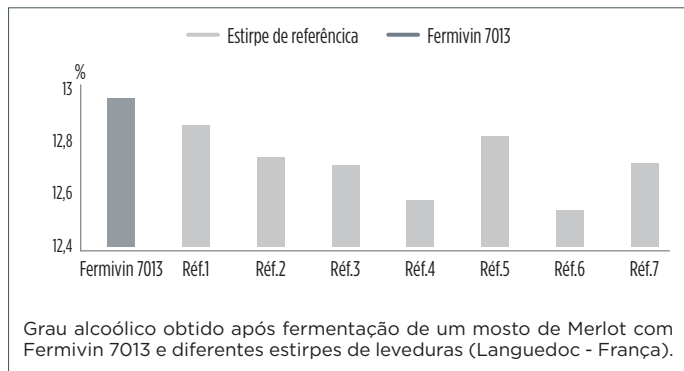
VINIFICAÇÃO

Performance fermentativa e robustez estão garantidas com **Fermivin® 7013**.

Fermivin 7013 está adaptada à elaboração de todos os tipos de vinho, incluindo vinhos frutados e vinhos destinados à base de destilação (baixa produção de álcoois superiores e acetaldeído). Na vinificação de tintos, a combinação de **Fermivin 7013** com as enzimas de maceração **Rapidase® Extra Fruit** permite otimizar a extração e a estabilização da cor dos vinhos através da formação de piranoantocianinas.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin 7013 realiza uma excelente conversão de açúcares-etanol, fermentações rápidas e completas, sem produção de metabolitos indesejáveis.



TESTEMUNHO

« Mais de 110 milhões de hectolitros já foram vinificados com a levedura **Fermivin 7013**, desde o seu lançamento em 1977 pela Gist-brocares! É uma garantia de seriedade, fiabilidade e de eficácia! »

Grupo OENOBANDS.

PROVA ORGANOLÉTICA

Aromas varietais das castas e frutados em consonância com a tipicidade e o seu terroir.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	14.5%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Baixas
Temperaturas	14-35 °C / 57-95 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	6-8 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Atividade HCDC*	80%
Fator Killer	Neutra

*HCDC = Atividade das enzimas hidroxicinamato descarboxilase

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **7013** foi selecionada e validada em 1970 pelo INRAE (Instituto Nacional de Pesquisa em Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente) na região de Corbières (Languedoc - França). Esta foi comercializada sob a forma de LSA (Levedura Seca Ativa) a partir de 1977.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin 7013 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.

Fermivin 7013 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 15 Kg.

In-Line Ready Fermivin 7013

Dose recomendada de utilização: 30 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 controle, 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[®]

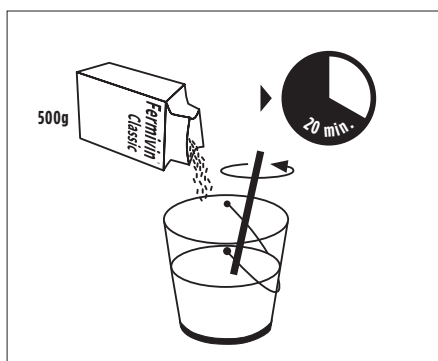
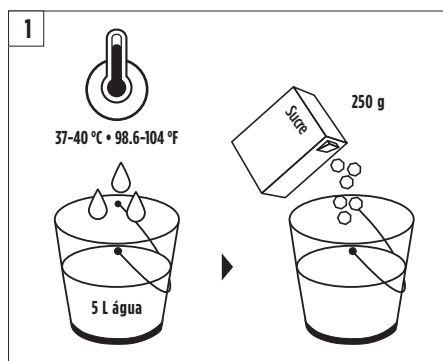


7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAe - FRANCE

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

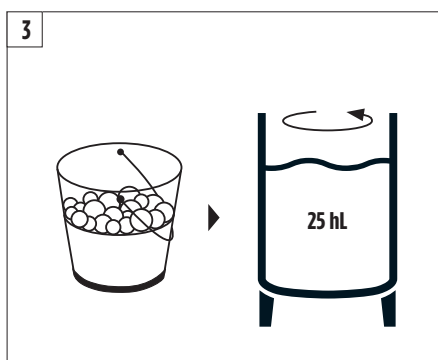
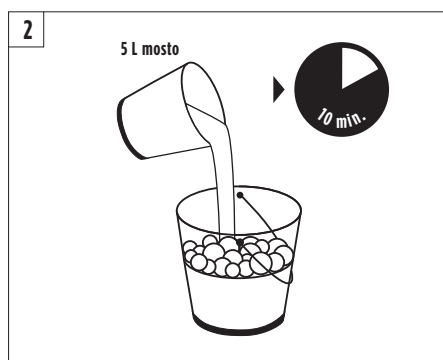
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 7013** 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.

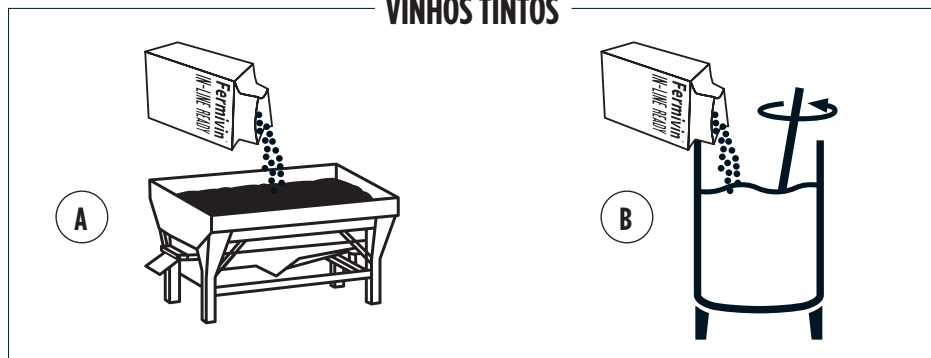
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

PROTOCOLO IN-LINE READY

AS LEVEDURAS FERMIVIN IN-LINE READY FORAM CONCEBIDAS PARA SEREM ADICIONADAS DIRETAMENTE AO MOSTO, USANDO UM MISTURADOR SÓLIDO-LÍQUIDO AUTOMATIZADO OU UMA OPERAÇÃO MANUAL NA DOSE DE 30 G/LH.



VINHOS TINTOS



VINHOS BRANCOS E ROSÉS



A operação manual pode ser uma adição direta às uvas na receção **(A)**; ou ao mosto durante a primeira homogeneização com recurso a bomba durante a maceração **(B)** ou após a clarificação. A temperatura do mosto a ser inoculado deve ser superior a 15 °C.

Para a produção de vinho branco e rosé, recomendamos a suplementação após a clarificação do mosto com **Extraferm® D 'tox** entre 20 e 40 g/hL. Quanto menor for a turbidez, maior será a dose.

Para a vinificação dos vinhos tintos, em casos de pré-fermentação a frio, adicionar a levedura após o aquecimento.