



# Fermivin®



**A33**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## VINHOS TINTOS ESTRUTURADOS E COMPLEXOS

### VINIFICAÇÃO

Fermivin® A33 é particularmente adaptada para a produção de vinhos de guarda, destinados ao estágio em barrica.

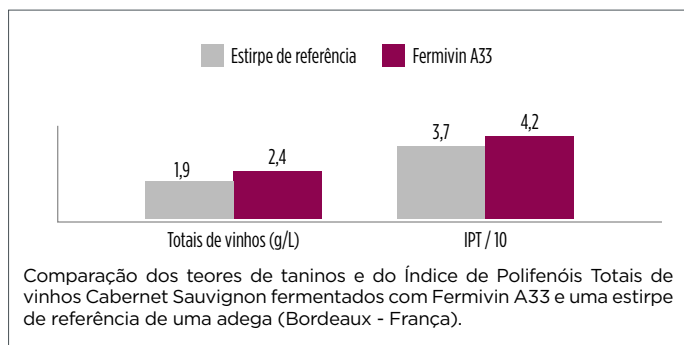
Tem uma tolerância muito alta ao álcool e pode completar a fermentação até 15% de álcool, ou até mais com um bom regime nutricional.

A sua utilização combinada com a enzima de maceração **Rapidase®**

**Extra Fruit** permite otimizar a extração e a estabilização da cor e dos compostos fenólicos.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin A33 promove a extração de polifenóis e estabiliza as antocianinas (como as piranoantocianinas).



### TESTEMUNHO

« Em diversas vindimas, Fermivin A33 mostrou um bom comportamento em fermentação e originou vinhos complexos com matéria suficiente para assegurar um bom potencial de envelhecimento. »

**Adega da região de Graves, Bordeaux, França.**

### PROVA ORGANOLÉTICA

Aromas frutados do tipo groselha e amora, notas empireumáticas e chocolate.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15.5%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Elevadas
Temperaturas	22-30 °C / 72-86 °F

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 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 <sub>2</sub> S	Baixa
Atividade HCDC*	65%
Fator Killer	Killer

\*HCDC = Atividade das enzimas hidroxicinamato descarboxilase

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

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

A estirpe **331** foi selecionada e validada pela Universidade do Chile.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin A33 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>

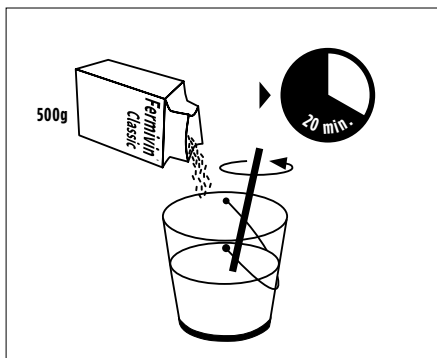
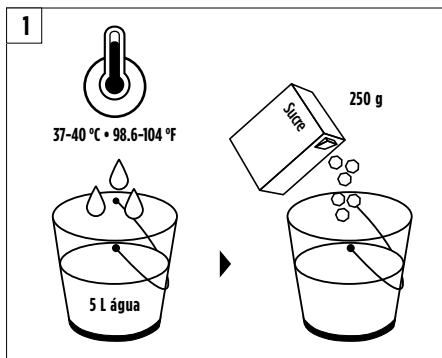


**A33**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

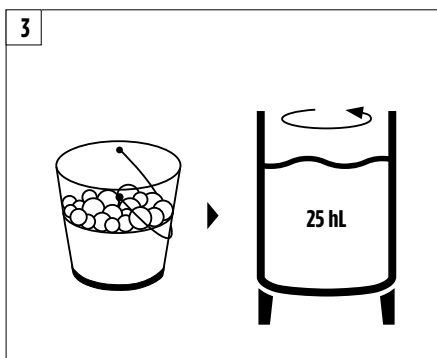
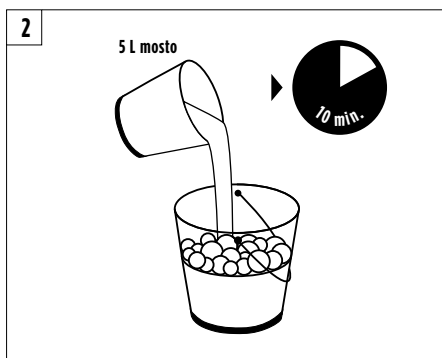
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



**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 A33** 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.