



# Fermivin®



## RÁPIDO REINÍCIO DE FERMENTAÇÕES PARADAS

### VINIFICAÇÃO

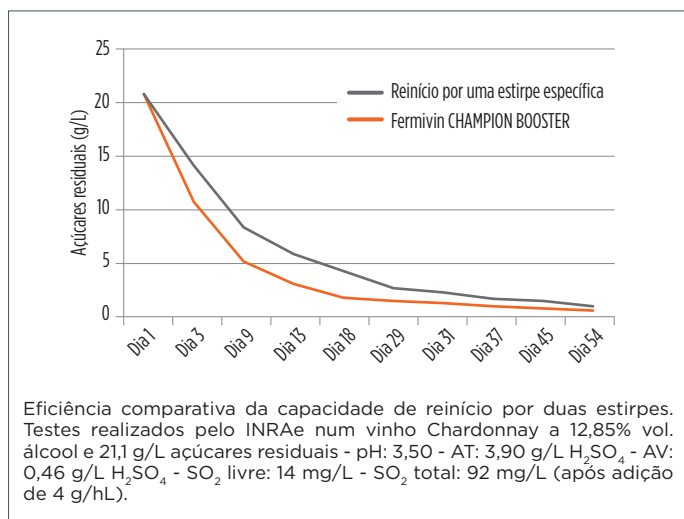
#### Fermivin® CHAMPION BOOSTER VINIFICAÇÃO

Fermivin® CHAMPION BOOSTER é uma levedura frutófila com elevada tolerância ao álcool. Graças a um novo processo específico de formulação, a cinética de fermentação da estirpe 67J foi melhorada. Desta forma, **Fermivin CHAMPION BOOSTER** reinicia a um ritmo mais rápido fermentações lentas ou paradas.

**Fermivin CHAMPION BOOSTER** é ainda mais eficaz se adicionada após a desintoxicação utilizando **Extraferm® D'tox** no caso de fermentações paradas, uma vez que as paredes de levedura são muito eficientes na remoção de compostos tóxicos que inibem a fermentação alcoólica.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin CHAMPION BOOSTER é uma levedura frutófila única devido ao seu transportador de hexoses (versão HXT3 da estirpe 67J). A elevada afinidade pela frutose concede à estirpe a capacidade de fermentar a frutose juntamente com a glucose e desta forma, está bem adaptada ao reinício de fermentações paradas. O processo de produção específico proporciona uma melhoria no desempenho da implantação e da fermentação, concedendo ainda mais velocidade ao reinício da fermentação.



### TESTEMUNHO

« Diante de uma fermentação parada com mais de 20 g/L de açúcar residual, um tratamento com Extraferm D'tox seguido de inoculação com **Fermivin CHAMPION BOOSTER** permitiu completar a fermentação alcoólica 3 dias mais rápido do que a estirpe mais rápida que normalmente é utilizada para reiniciar fermentações paradas. »

Viticultor da região do Palatinado, na Alemanha.

### PROVA ORGANOLÉTICA

Completar a fermentação alcoólica com **Fermivin CHAMPION BOOSTER** protege o vinho de compostos indesejáveis (off-flavors) como resultado de fermentações lentas ou paradas.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	18%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	15-30 °C / 59-86 °F

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.37 g/L
Produção de acetaldeído	< 60 mg/L
Produção de H <sub>2</sub> S	Média
Fator Killer	Neutro

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

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

A estirpe **67J** foi selecionada e validada pelo INRAe (Instituto Nacional de Pesquisa em Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente) na região de Corbières (Languedoc - França) em 1967. Foi comercializada pela primeira vez pela Gist-Brocaes em 1978. A produção específica de **Fermivin CHAMPION BOOSTER** foi realizada em 2017.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin CHAMPION BOOSTER** 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 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<sup>®</sup>

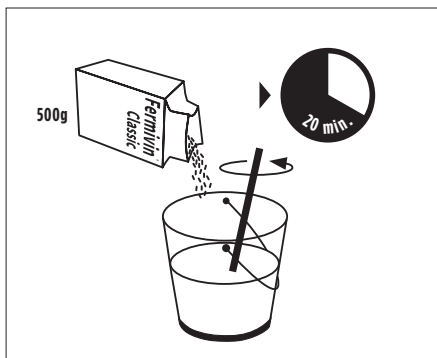
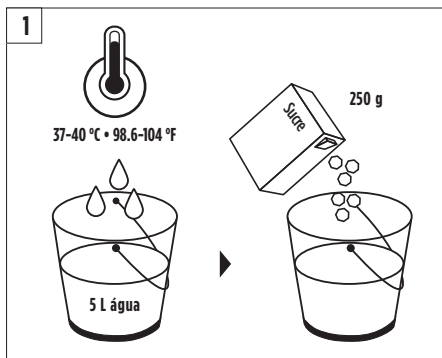


**CHAMPION  
BOOSTER**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 67J - SELECTION INRAe - FRANCE

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

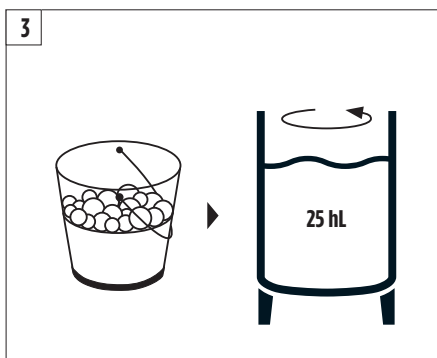
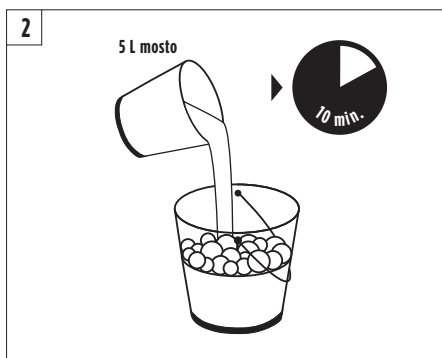
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



**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 CHAMPION BOOSTER** 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.