



# Fermivin®



## E73

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

## VINHOS TINTOS FRUTADOS DESTINADOS A UM CONSUMO RÁPIDO

### VINIFICAÇÃO

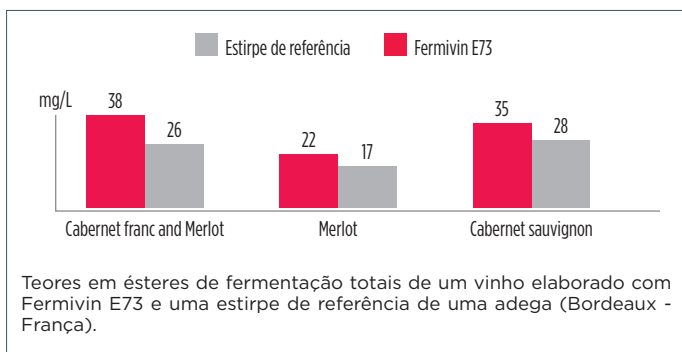
Fermivin® E73 produz vinhos frutados e equilibrados para um consumo rápido. Esta estirpe criofílica está particularmente adaptada para a fermentação de mostos provenientes de maceração pré-fermentativa a frio.

Pode ser adicionada com dose reforçada para uma melhor implantação.

A sua utilização é particularmente recomendada em combinação com a enzima de maceração **Rapidase® Extra Color**, uma vez que permite otimizar a extração de cor e de polifenóis.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin E73 origina uma produção elevada de ésteres de fermentação.



### TESTEMUNHO

« Fermivin E73 origina um Cabernet franc muito perfumado e muito frutado com uma cor intensa. Menos encorpado que a estirpe de referência. »

Enólogo do Val de Loire, França.

### PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos tintos muito suaves e frutados com notas de frutos vermelhos e pretos (morango, framboesa, ginja).

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Elevadas
Temperaturas	10-28 °C / 50-82 °F

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.31 g/L
Produção de acetaldeído	< 30 mg/L
Produção de H <sub>2</sub> S	Média
Não detetável (POF -)	Non détectable (POF -)
Fator Killer	Neutro

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENT

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

A estirpe **7303** foi selecionada e validada em 1973 pelo INRA (Institut National de Recherche Agronomique) da região de Bordeaux (França). Foi comercializada pela primeira vez por Gist-Brocades em 1978.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin E73 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 E73 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g.

#### In-Line Ready Fermivin E73

Dose recomendada de utilização: 30 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 10 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>

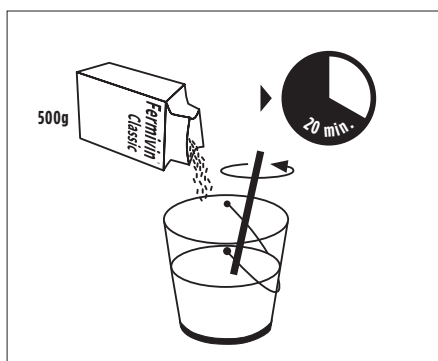
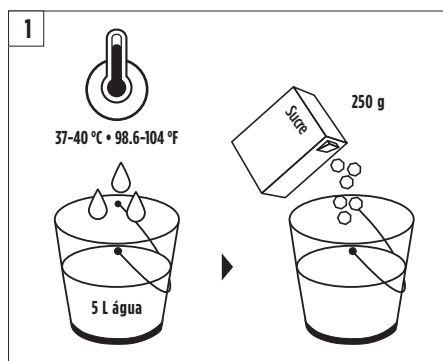


**E73**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 7303 - SELECTION INRAe - FRANCE

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

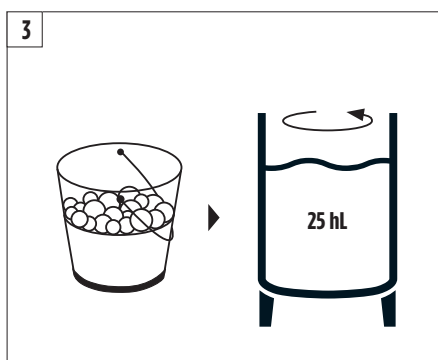
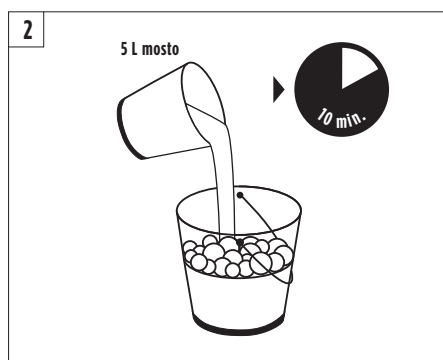
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 E73** 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.

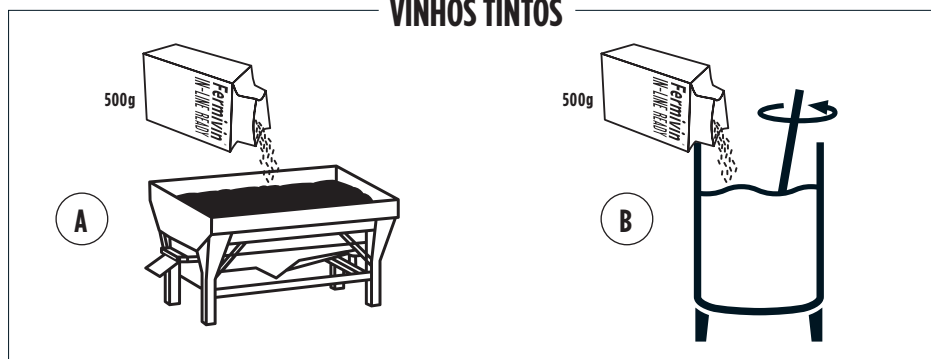
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

## 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



A operação manual pode ser uma adição direta às uvas na recepção **(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 vinificação dos vinhos tintos, em casos de pré-fermentação a frio, adicionar a levedura após o aquecimento.