



Fermivin®



IT61

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

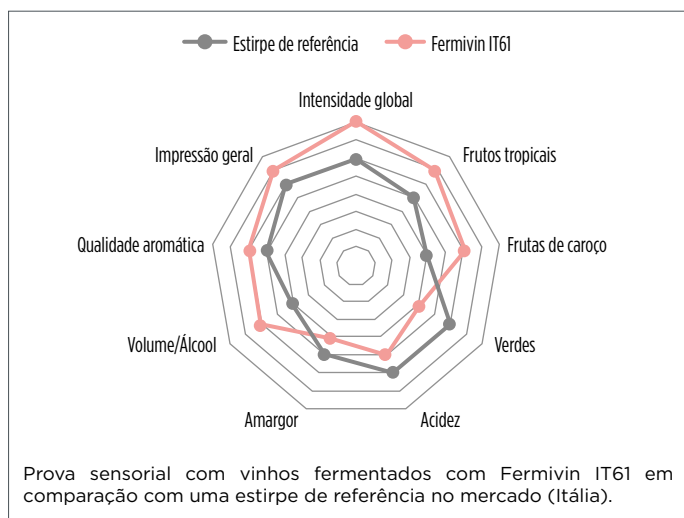
VINHOS BRANCOS E ROSÉS INTENSOS E TROPICAIS

VINIFICAÇÃO

Fermivin® IT61 promove a expressão aromática (mesmo em variedades neutras) e a complexidade em vinhos brancos e rosés. Possui uma produção significativa de aromas, como ésteres etílicos, e também tióis em variedades com precursores. Os aromas descritos são a toranja, frutas tropicais e abacaxi. Também contribui para uma ampla sensação na boca, particularmente quando o contato com borras é aplicado. É recomendado para fermentações em tanque e barril. A produção de AV particularmente baixa é uma propriedade fermentativa perceptível. Essas propriedades tornam-na perfeita para variedades como Vermentino, Verdicchio, Trebbiano, Viognier, Chardonnay e Gewürztraminer.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Nos testes comparativos realizados na adega, com outras leveduras de referência no mercado, os vinhos produzidos com **Fermivin IT61** foram descritos pelos enólogos como sendo simultaneamente mais complexos e mais intensos.



TESTEMUNHO

« *Vinhos muito aromáticos e elegantes de estilo tiólico/tropical (abacaxi, toranja). Perfil muito interessante para a Vermentino. O vinho era definitivamente o mais complexo e ao mesmo tempo o mais intenso.* »

Um vinicultor da Sardenha, Itália.

PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos aromáticos, frescos e complexos. Notas de toranja muito intensas e limpas, cítricas, picantes e predominantes. Boa sensação na boca, final muito longo e persistência.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	14.5%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Média
Temperaturas	15-28 °C / 59-82 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.15 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **LW61** foi obtida a partir da coleção de leveduras enológicas Gist-broccades, validada em 2019 pela OENOBRANDS.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin IT61 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 IT61 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g.

In-Line Ready Fermivin IT61

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. 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 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.

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:



Fermivin®

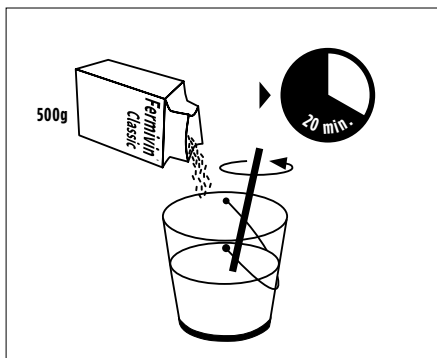
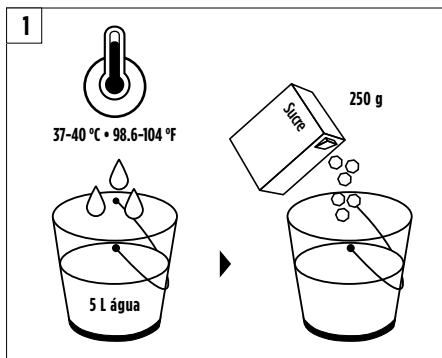


IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

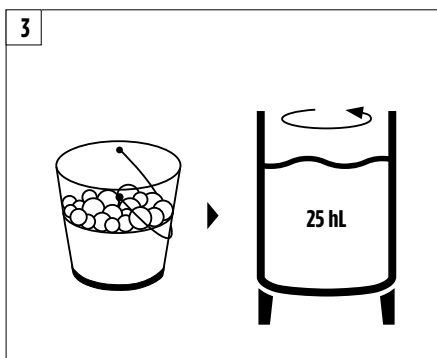
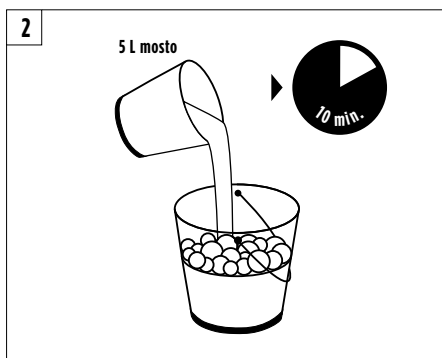
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 IT61** 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.

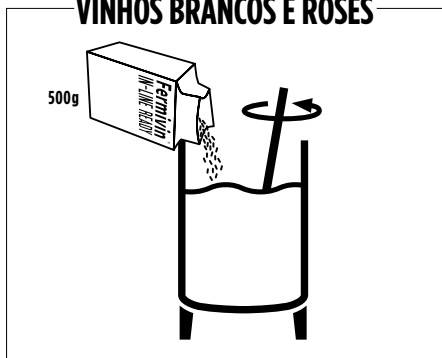
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

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 BRANCOS E ROSÉS



Para a vinificação dos vinhos brancos, a operação manual pode ser uma adição direta ao mosto após a clarificação.

A temperatura do mosto a ser inoculado deve ser superior a 15 °C. É necessária uma homogeneização padrão adequada após a adição da levedura.

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.