



Fermivin®



JB3

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

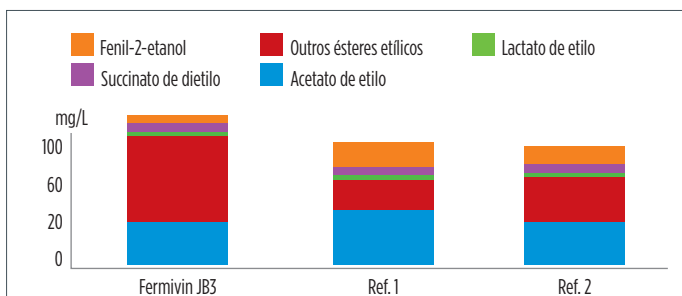
VINHOS BRANCOS E ROSÉS AROMÁTICOS

VINIFICAÇÃO

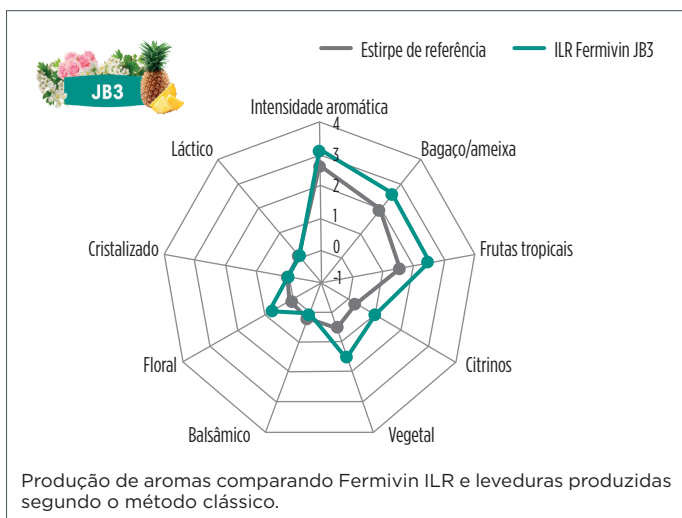
Fermivin® JB3 favorece a complexidade aromática dos vinhos produzidos a partir de variedades neutras ou consideradas ligeiramente aromáticas (Ugni blanc, Airén, Maccabeu, Chenin blanc, etc.), e permite fermentar mostos muito clarificados. Recomendado para vinhos brancos florais aromáticos. Esta levedura está adaptada a vinificações de grande volume, para a produção de vinhos com perfil aromático estável ao longo do tempo.

CIÊNCIA E TÉCNICA

O metabolismo de **Fermivin JB3** favorece uma forte produção de ésteres de álcoois superiores do tipo acetato de fenil-2-etanol (rosa, mel) e acetato de isobutilo (ananás).



Teores em fenil-2-etanol e ésteres etílicos de vinhos brancos de Vermentino elaborados numa adega com Fermivin JB3 e 2 estirpes de referência (Corse - França).



Produção de aromas comparando Fermivin ILR e leveduras produzidas segundo o método clássico.

TESTEMUNHO

« O vinho **Fermivin JB3** apresentou maior intensidade aromática (aromas de frutos de árvores, frutos tropicais, citrinos e florais). Estava mais fresco, com menos amargor e aspereza na boca. »

Cooperativa em La Mancha - Espanha.

PROVA ORGANOLÉTICA

Nez et bouche en accord présentant une grande expression aromatique de fleurs et de fruits.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	14%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	12-24 °C / 54-75 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	4-6 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer 2

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **JB3** foi selecionada e validada pelo CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) da região de Corse (França).

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin JB3 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. 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 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.

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[®]

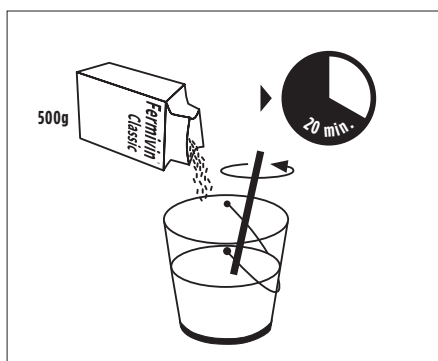
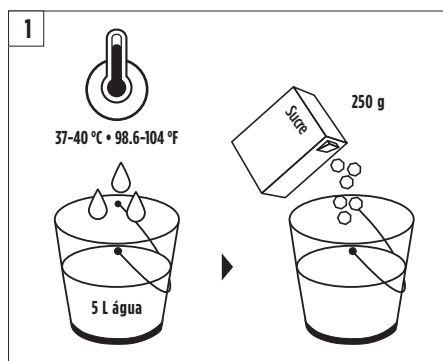


JB3

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

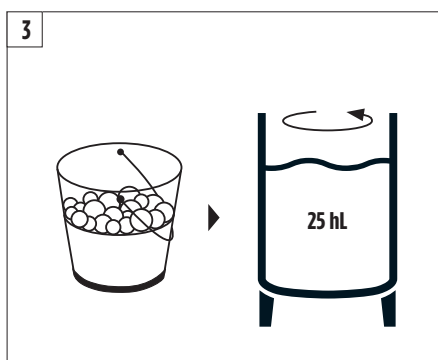
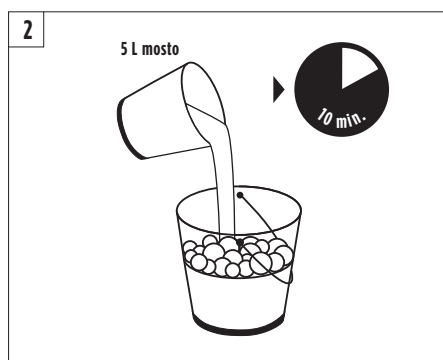
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 JB3** 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.