



# Fermivin®



## P21

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## VINHOS DE FRUTOS COM ALTA CONCENTRAÇÃO DE COR

### VINIFICAÇÃO

**Fermivin® P21** está bem adaptada a qualquer itinerário de vinificação, é capaz de fermentar a baixa temperatura (12 °C) e adequada para a maceração a frio. Tem igualmente demonstrado excelentes resultados após maceração pré-fermentativa a quente.

**Fermivin P21** produz vinhos tintos frutados de elevada qualidade, com aromas muito agradáveis, antocianas mais pigmentadas e estáveis e uma boa estrutura, garantindo um bom potencial de envelhecimento.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

**Fermivin P21** é capaz de libertar muitos compostos aromáticos, em particular ésteres etílicos (frutos vermelhos e pretos), aromas estáveis no tempo.

O elevado Índice de Polifenóis Totais obtido nos vinhos fermentados com **Fermivin P21** garante um bom potencial de envelhecimento. Graças à sua elevada atividade HCDC (HCDC = 100%) o nível de piranoantocianinas é muito elevado, conferindo ao vinho uma cor mais estável.

### PROVA ORGANOLÉTICA

**Fermivin P21** produz vinhos tintos muito frutados com notas de mirtilo, amora e framboesa e com uma boa sensação de volume em boca.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15.5%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	12-32 °C / 54-90 °F

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produção de glicerol	6-8 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
Fator Killer	Neutro

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

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

A estirpe **P21L12** foi selecionada pelo IFV Beaune (Institut Français de la Vigne et du Vin) em Borgonha (França) e validada pela OENOBRANDS em 2018.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin P21** 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 P21 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

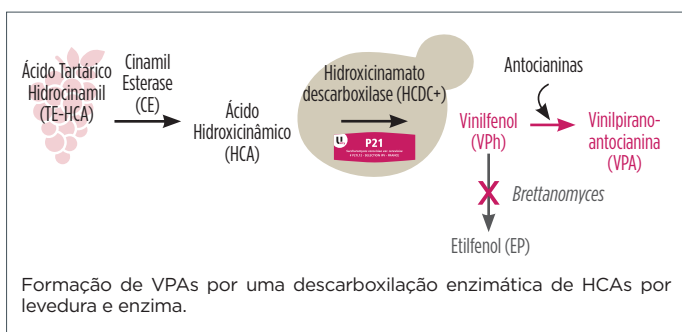
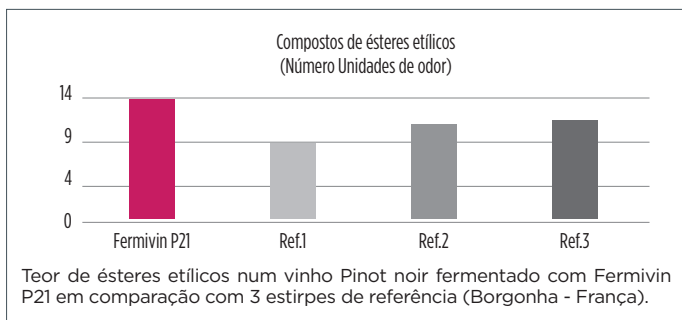
Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g.

#### In-Line Ready Fermivin P21

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.*  
.....



### TESTEMUNHO

« **Fermivin P21** ealizou muito bem a fermentação, dando origem a vinhos muito frutados e subtis. Estou muito contente com o desempenho desta levedura e irei utilizá-la nos meus vinhos premium de envelhecimento. »

**Enólogo da Borgonha, França.**

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<sup>®</sup>

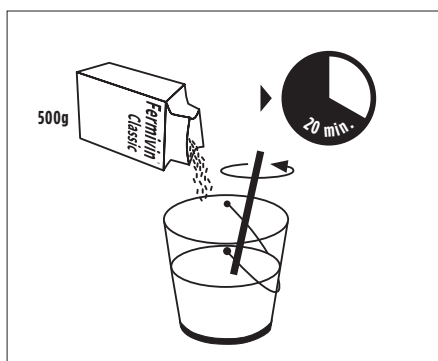
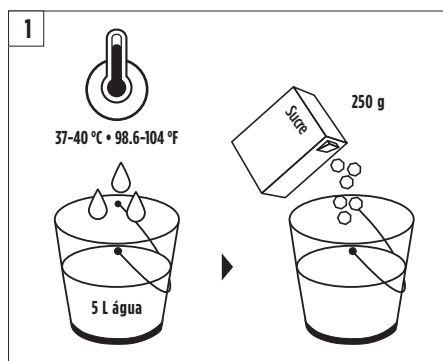


**P21**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

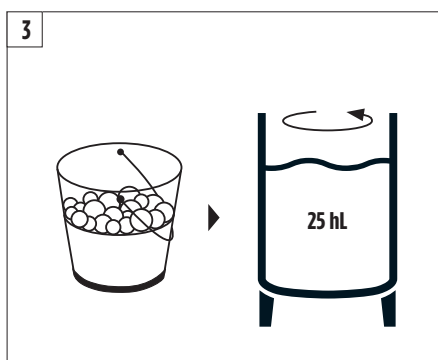
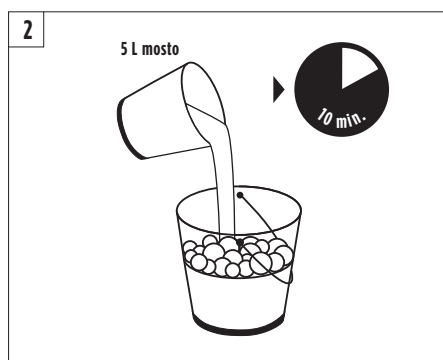
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 P21** 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.

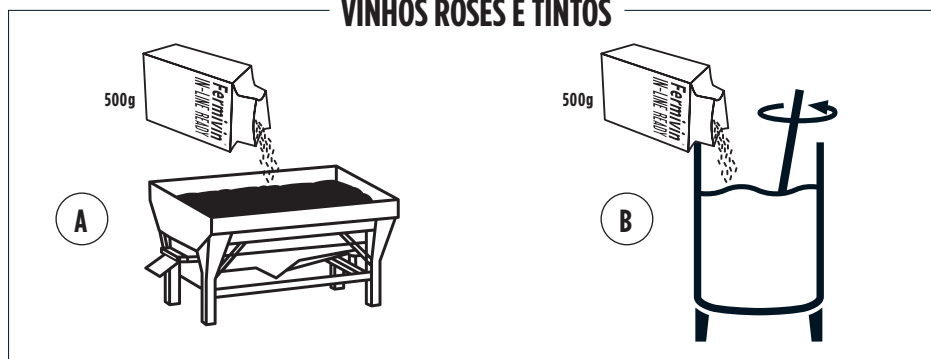
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

## PROTOCOLE IN-LINE READY

LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, SOIT À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR SOLIDE-LIQUIDE AUTOMATISÉ OU D'UNE OPÉRATION MANUELLE À UNE DOSE DE 30 G/HL.



### VINHOS ROSÉS E 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 produção de vinho branco e rosé, recomendamos a suplementação após a clarificação do mosto com **Extraferm<sup>®</sup> D 'tox** entre 20 e 40 g/hL. Quanto menor for a turbidez, maior será a dose.

Para a vinificação dos vinhos tintos, em casos de pré-fermentação a frio, adicionar a levedura após o aquecimento.