



Fermivin®



PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRANDS

VINHOS TINTOS FRUTADOS E LEVES

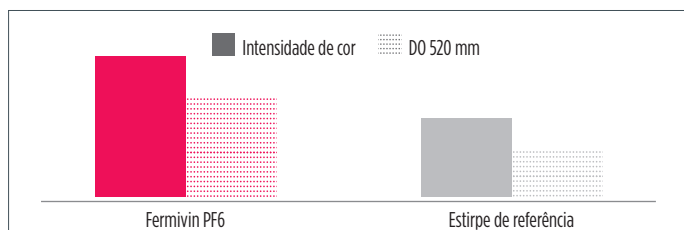
VINIFICAÇÃO

Fermivin® PF6 produz vinhos elegantes, redondos e equilibrados. Esta estirpe revela aromas a bagas, frutos frescos e “gulosos” proporcionando capacidade de envelhecimento.

Fermenta bem a temperaturas baixas, estando deste modo adaptada à maceração a frio, que favorece a extração e a estabilização dos compostos fenólicos. A sua utilização combinada com a enzima de maceração **Rapidase® Extra Color** permite otimizar a extração de cor.

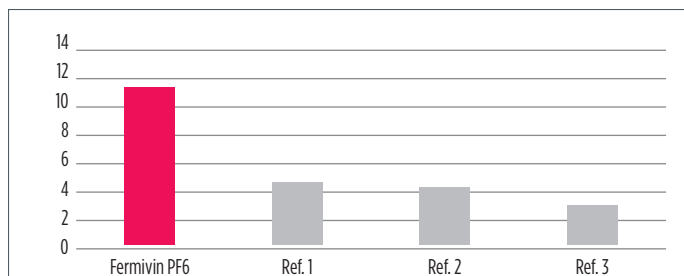
CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin PF6 tem uma capacidade muito baixa de adsorção de polifenóis, contribuindo assim para a cor dos vinhos do tipo Pinot Noir. Favorece a libertação de compostos aromáticos em C13, típicos dos aromas de Pinot noir (β -ionona em particular). O índice de gelatina baixo mostra que **Fermivin PF6** reduz a adstringência dos vinhos obtidos.



Análise da cor dos vinhos Pinot noir produzidos com Fermivin PF6 e comparação com a estirpe de referência da adega (Borgonha-France).

Fermivin PF6 liberta uma elevada quantidade de acetato de isoamilo, um aroma frutado intenso para vinhos de consumo precoce.



Acetato de isoamilo (Composto aromático frutado) em Número de Unidades de Odor.

TESTEMUNHO

« Com **Fermivin PF6** o vinho é complexo, frutado, especiado, com taninos suaves e uma boa persistência! »

Enólogo de uma adega de Borgogne, França.

PROVA ORGANOLÉTICA

Notas de frutos vermelhos (cereja, framboesa, groselha), nariz fino e leve. Produz vinhos elegantes, redondos e equilibrados.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	14%
Cinética de fermentação	Standard
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	12-28 °C / 54-82 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 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 ₂ S	Baixa
Atividade HCDC*	50%
Fator Killer	Neutro

*HCDC = Atividade das enzimas hidroxicinamato descarboxilase

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

A estirpe **LW06** foi selecionada em Borgogne (França) e validada por OENOBRANDS.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin PF6 contém mais de 10 biliões 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[®]

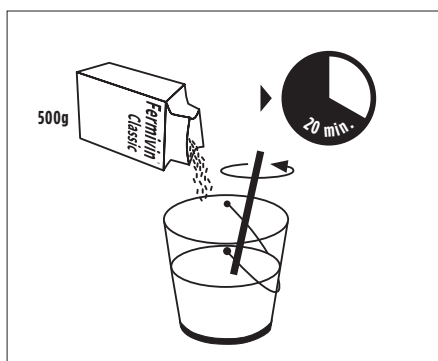
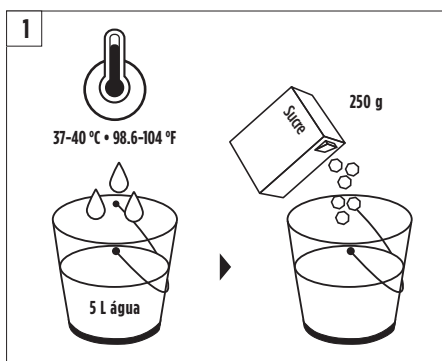


PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

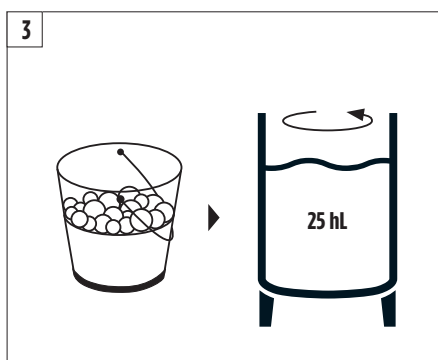
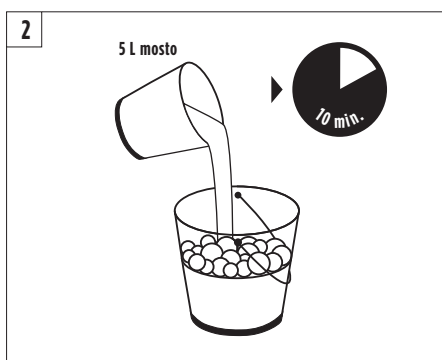
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 PF6** 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.