



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

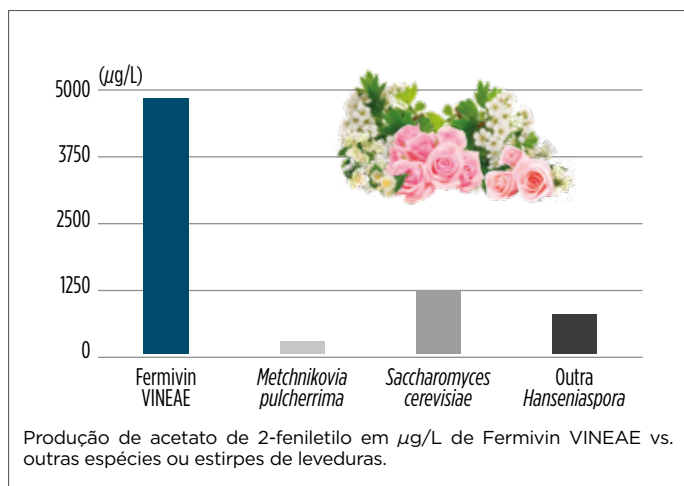
VINHOS AROMÁTICOS MUITO FLORAIS COM VOLUME NA BOCA

VINIFICAÇÃO

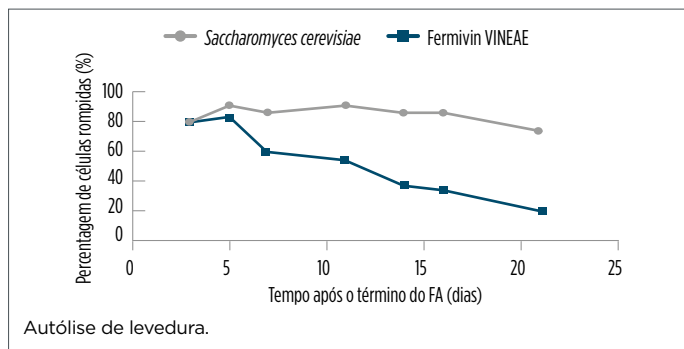
Fermivin® VINEAE, uma levedura *Hanseniaspora vineae*, que intensifica o aroma e a textura de diversos tipos de vinhos produzidos: brancos, rosés, tintos, tranquilos, espumantes e sidra. Sozinha ou com *Saccharomyces cerevisiae*, é uma forte impulsionadora de aromas florais em comparação com qualquer outra estirpe. A sua lise mais rápida reduz o envelhecimento das borras, proporcionando benefícios mais rápidos, como uma sensação de volume na boca intensificada e uma adstringência reduzida, especialmente benéficos para vinhos tintos. A coinoculação com 80% de **Fermivin VINEAE** e 20% de *S. cerevisiae* produz uma cinética de fermentação semelhante à *S. cerevisiae* pura, aumentando as notas frutadas e a complexidade para um buquê aromático mais rico.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Em comparação com leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, **Fermivin VINEAE** produz 10 vezes mais acetato de feniltil e 2 vezes mais benzenoides, o que intensifica o perfil aromático.



A lise de **Fermivin VINEAE** é cerca de seis vezes mais rápida do que a da *Saccharomyces cerevisiae*. Isso reduz o tempo de envelhecimento das borras para proporcionar uma agradável sensação de volume na boca.



PROVA ORGANOLÉTICA

Fermivin VINEAE produz vinhos complexos e muito aromáticos com notas floridas intensas (rosa) e uma boa sensação de volume na boca e volume.

TESTEMUNHO

« Desde 2007, fermentamos um Chardonnay em barril com **Fermivin VINEAE**. Além dos seus aromas florais, o seu sucesso reside no seu envelhecimento de borras curtas, reduzindo-o para apenas 45 dias, em vez dos habituais 3 a 6 meses, para obter a mesma sensação na boca. »

Francisco CARRAU, professor da Universidade do Uruguai.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Tolerância ao álcool	10%
Cinética da fermentação	Média
Requisitos nutritivos	<ul style="list-style-type: none"> • Tiamina obrigatória • Sem DAP ou DAS • Nutrição orgânica para a <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperaturas	15-22 °C

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de ácido volátil	< 0,20 g/L
Produção de H ₂ S	Ausência
Fator determinante	Levedura amigável

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Hanseniaspora vineae*

A estirpe **HV205** é uma estirpe selecionada pela Universidade do Uruguai em colaboração com o Prof. Francisco CARRAU e validada pela Oenobrand.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin VINEAE contém mais de 10 bilhões de células de levedura seca ativas por grama.

Dose recomendada: 16 g/hL de **Fermivin VINEAE** e 4 g/hL de *Saccharomyces cerevisiae*, para obter uma dosagem total de 20 g/hL. Consultar o protocolo de reidratação.

Embalagem: pacotes de 500 g selados a vácuo. Deve ser armazenado na sua embalagem original selada a 4 °C num local seco.

.....
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[®]

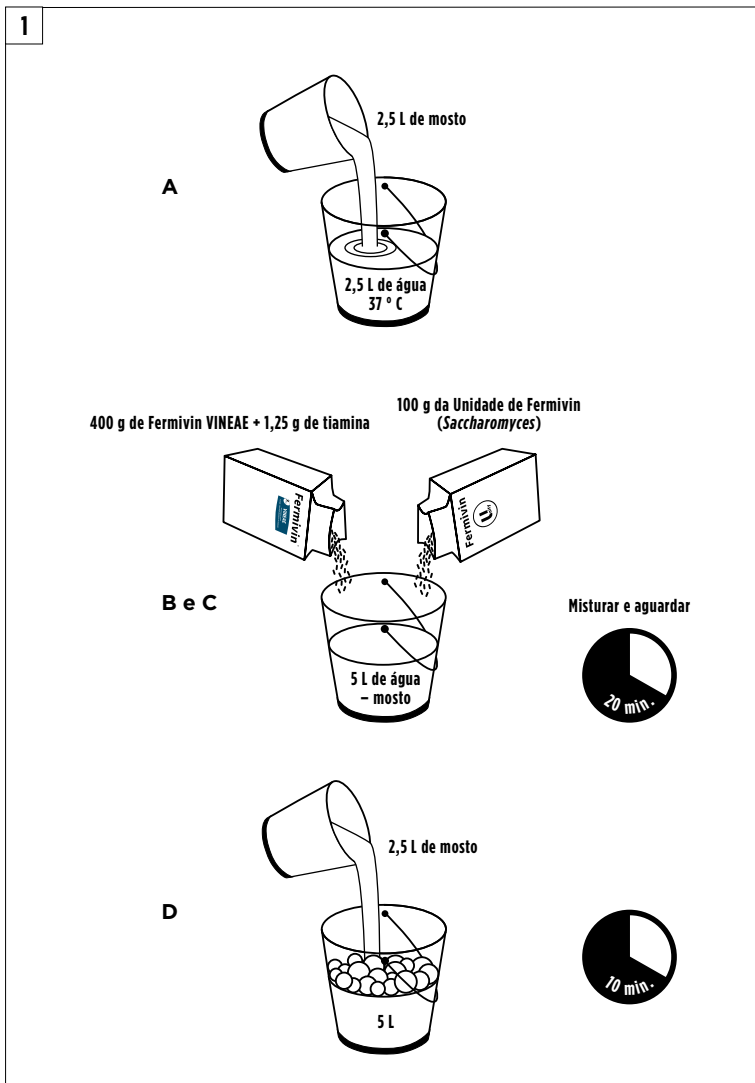


VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

PROTOCOLO PARA 25 hL



1 Reidratar juntos, Fermivin VINEAE e *Saccharomyces cerevisiae*

A. Preparar uma mistura de 2,5 L de mosto com 2,5 L de água, limpa e sem cloro, a 37 °C (86 °F). Este meio permite a reidratação mais eficaz da levedura e promove a máxima viabilidade da mesma. A natureza do açúcar é importante para **Fermivin VINEAE**; todos são válidos exceto sacarose (sacarose).

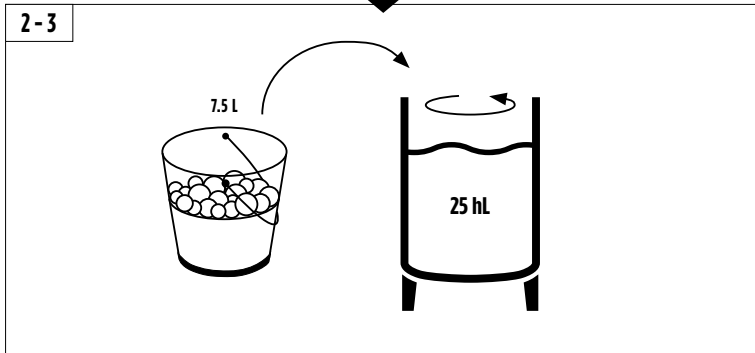
B. Adicionar **Fermivin VINEAE**:

Dose de 16 g/hL = 80% de 20 g/hL. Significa 400 g de **Fermivin VINEAE** para um tanque de 25 hL e 1,25 g de tiamina enquanto se mistura tudo vigorosamente para uma boa dispersão.

C. Adicionar a *Saccharomyces* escolhida:

Dose de 4 g/hL = 20% de 20 g/hL. Isso significa 100 g para um tanque de 25 hL, enquanto se mistura tudo vigorosamente para uma boa dispersão. Deixar repousar 20 minutos.

D. Adicionar 2,5 L de mosto para ajustar a temperatura das leveduras reidratadas ao mosto a ser fermentado. Deixar repousar 10 minutos.



2. Incorporar a mistura de leveduras no tanque de 25 hL quando a diferença de temperatura entre cada preparação e o mosto no momento da inoculação for inferior a 10 °C.

3. Homogeneizar.

LEMBRETE PARA O UTILIZADOR - DURANTE A FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA: **Fermivin VINEAE** não necessita nenhuma LAN (do inglês YAN) para além da tiamina para libertar o potencial aromático. Caso seja necessário usar DAP ou DAS, recomendamos a adição após 1/3 da fermentação, pois afeta a viabilidade da **Fermivin VINEAE**. A temperatura da fermentação alcoólica deve ser superior a 16 °C.