



Fermivin[®]



VR5

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

MÉDIO PALATO FRUTADO E VINHO ESTRUTURADO

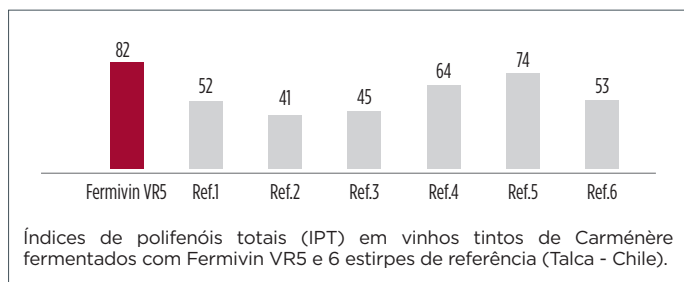
VINIFICAÇÃO

Fermivin[®] VR5 está adaptada para a produção de vinhos tintos destinados a estágios prolongados. Favorece uma extração ótima dos polifenóis e contribui para a estabilização ao longo do tempo. Fermivin VR5 participa no desenvolvimento de aromas a groselha, ameixa e ginja, e de notas especiadas.

A sua utilização é particularmente recomendada em sinergia com a enzima de maceração **Rapidase[®] Extra Fruit**, para otimizar a extração e estabilização da cor, via formação piranoantocianinas.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Fermivin VR5 contribui para a extração de polifenóis, a formação de piranoantocianinas, assim como a libertação de polissacarídeos; reforça a estrutura e estabiliza a cor dos vinhos de guarda.



TESTEMUNHO

« Os aromas de groselha e ameixa são dominantes quando fermentamos a nossa casta Syrah com **Fermivin VR5**. Notei uma forte conversão alcoólica sem qualquer nota de redução. O vinho obtido apresentou uma forte intensidade corante e uma sensação em boca agradável. »

Enólogo de Robertson, África do Sul.

PROVA ORGANOLÉTICA

Cor profunda e intensa, aromas a frutos vermelhos e maduros em boca, bastante gordos e com estrutura.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15.5%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Baixa
Temperaturas	18-32 °C / 64-90 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	7-8 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Atividade HCDC*	80%
Fator Killer	Neutro

*HCDC = Atividade das enzimas hidroxicinamato descarboxilase

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

A estirpe **VR5** foi selecionada em Bourgogne (França) e validada por OENOBRANDS.

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin VR5 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 VR5 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 10 Kg.

In-Line Ready Fermivin VR5

Dose recomendada de utilização: 30 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 10 Kg.

.....
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[®]

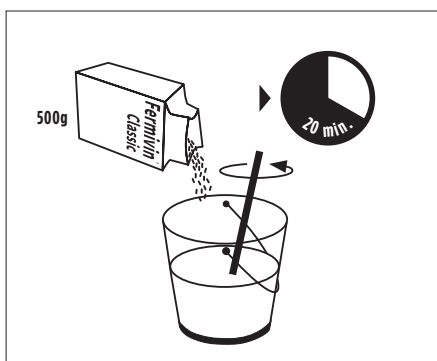
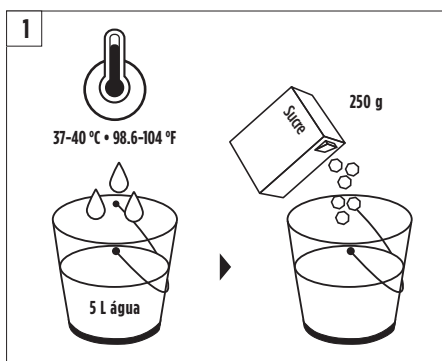


VR5

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

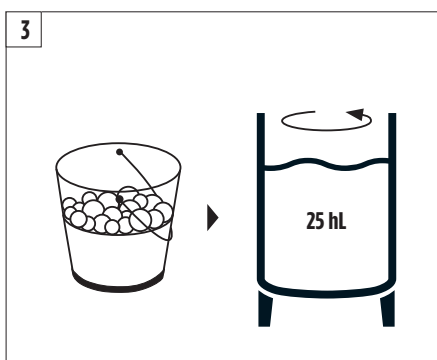
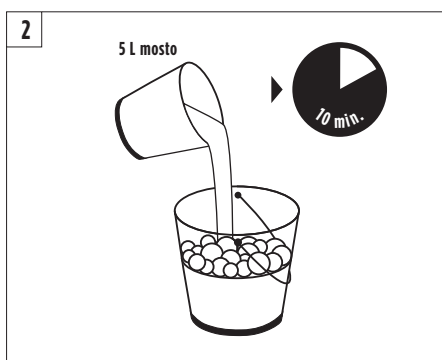
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 VR5** 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.

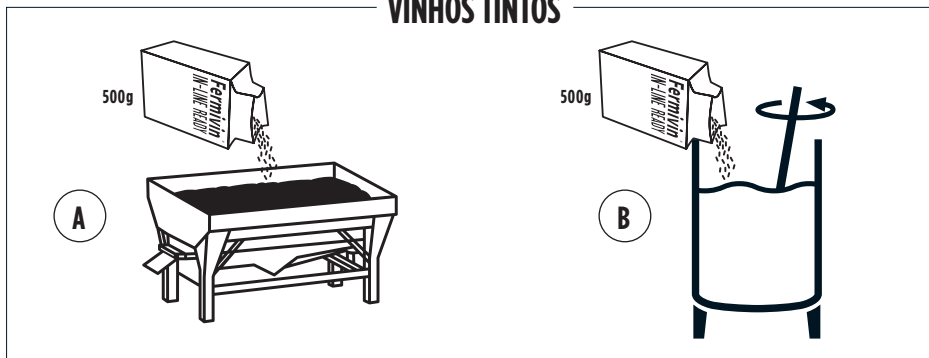
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

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