



Fermivin®



4F9

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

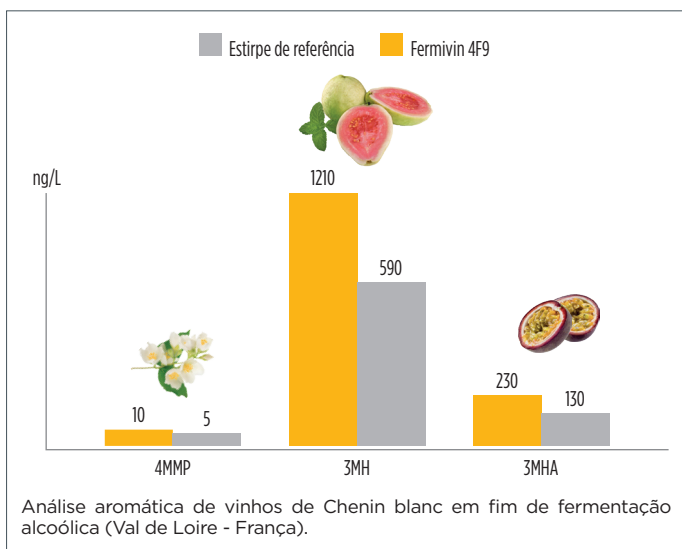
VINHOS BRANCOS E ROSÉS REDONDOS FRUTADOS

VINIFICAÇÃO

Fermivin® 4F9 é uma levedura de fermentação forte que produz vinhos frutados com notas de frutas tropicais e uma boa sensação na boca. Produz altos níveis de ésteres etílicos, liberta aromas de tiol (3MH e 4MMP) e converte eficientemente o 3MH no seu acetato, o 3MHA. Liberta grandes quantidades de polissacarídeos e, portanto, é especialmente recomendado para o envelhecimento em borras, proporcionando vinhos bem equilibrados e de degustação redonda. Como uma levedura forte e resistente, a **Fermivin 4F9** pode ser usada para uma fermentação secundária em tanques fechados (método Charmat). A adição de levedura autolisada como **Natuferm® Bright** promove a produção de ésteres de fermentação e aromas tiólicos.

CIÊNCIA E TÉCNICA

Na qualidade de divulgadora de tióis (3MH e 4MMP) e conversora de 3MH em acetato (3MHA), a **Fermivin 4F9** produz vinhos brancos com frutas tropicais (goiaba, maracujá) e aromas florais.



TESTEMUNHO

« **Fermivin 4F9** produz vinhos com um nariz intenso e frutado, bom equilíbrio em boca. No seu conjunto, bem equilibrado nos vinhos de Chenin blanc secos estagiados cinco meses sobre borras finas. »

Perfil sensorial elaborado pelos enólogos do IFV, Val de Loire, França.

PROVA ORGANOLÉTICA

Vinhos frutados com notas de toranja, manga, frutas de caroço e tropicais (goiaba e maracujá), com volume e muito bem equilibrados.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	15.5%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Standards
Temperaturas	12-28 °C / 54-82 °F

CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO ₂	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.24 g/L
Produção de acetaldeído	< 25 mg/L
Produção de H ₂ S	Baixa
Fator Killer	Killer

HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*

A estirpe **4F9** foi selecionada e validada pelo IFV (Instituto Francês de Vinha e do Vinho) no Val de Loire (Muscadet-França).

UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin 4F9 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 4F9 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.

Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g.

In-Line Ready Fermivin 4F9

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. OENOBANDS 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 controle, 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.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR:



Fermivin®

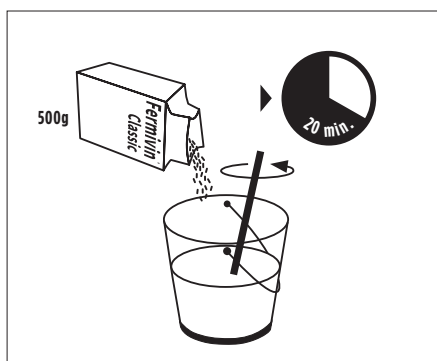
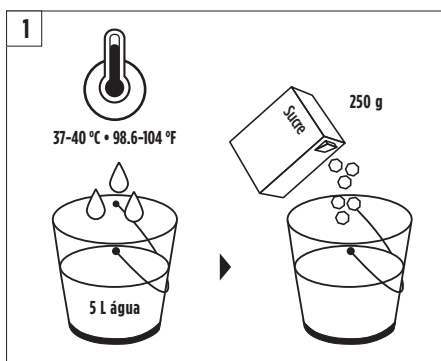


4F9

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

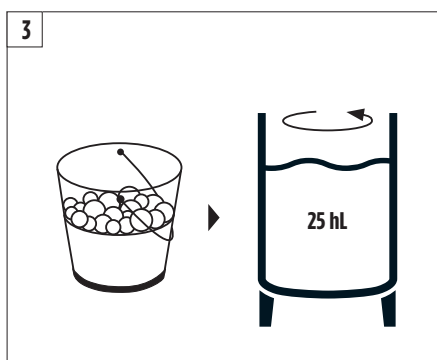
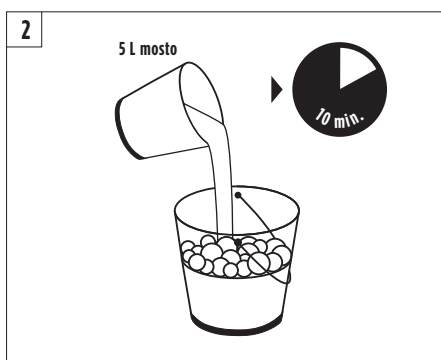
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 4F9** 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.

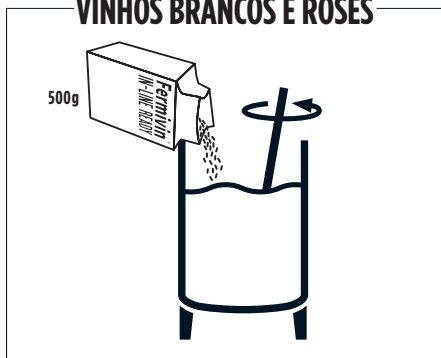
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

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 BRANCOS E ROSÉS



Para a vinificação dos vinhos brancos, a operação manual pode ser uma adição direta ao mosto após a clarificação.

A temperatura do mosto a ser inoculado deve ser superior a 15 °C. É necessária uma homogeneização padrão adequada após a adição da levedura.

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