



# Fermivin®



LS2

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

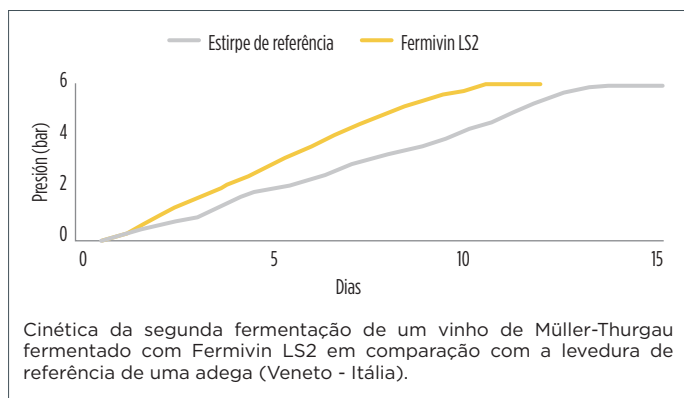
## FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA

### VINIFICAÇÃO

Fermivin® LS2 está adaptada à vinificação de todos os tipos de vinho mesmo em condições difíceis (temperaturas baixas, mostos muito clarificados, turbidez baixa menos que 80 NTU) com consumo completo dos açúcares.

Possui uma boa atitude na elaboração de vinhos efervescentes ("tomada de espuma" ou "prise de mousse" em cuba fechada - método Charmat - ou pelo método clássico).

### CIÊNCIA E TÉCNICA



### TESTEMUNHO

« Fermivin LS2 es una levadura segura, que permite realizar con éxito la segunda fermentación incluso en condiciones difíciles. Es eficaz, regular y sin sorpresas. No produce compuestos aromáticos fermentativos y por tanto respeta la tipicidad del terroir. »

**Enólogo de la región de Treviso, Italia.**

### PROVA ORGANOLÉTICA

Cinética da segunda fermentação de um vinho de Müller-Thurgau fermentado com Fermivin LS2 em comparação com a levedura de referência de uma adega (Veneto - Itália).

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Resistência ao álcool	16%
Cinética de fermentação	Rápida
Exigências nutricionais	Baixas
Temperaturas	12-28 °C / 54-82 °F

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Produção de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Produção de glicerol	5-7 g/L
Produção de acidez volátil	< 0.18 g/L
Produção de acetaldeído	< 20 mg/L
Produção de H <sub>2</sub> S	Baixa
Produção de vinil-fenóis	Não detetável (POF -)
Fator Killer	Killer

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

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

La souche LS2 a été sélectionnée dans la région de Champagne (France) et validée par OENOBRANDS.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Fermivin LS2 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.

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<sup>®</sup>

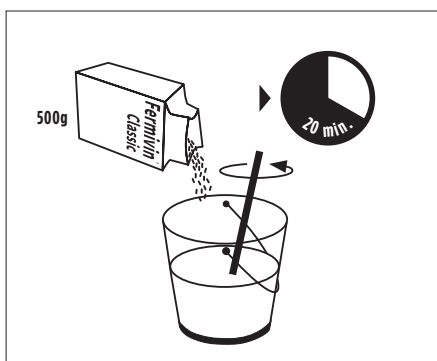
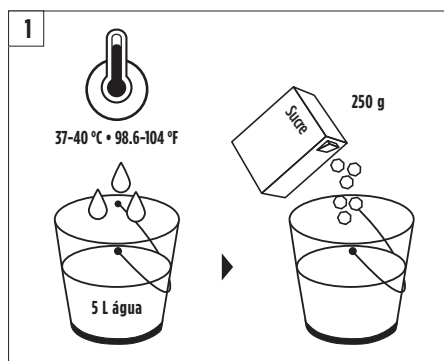


**LS2**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

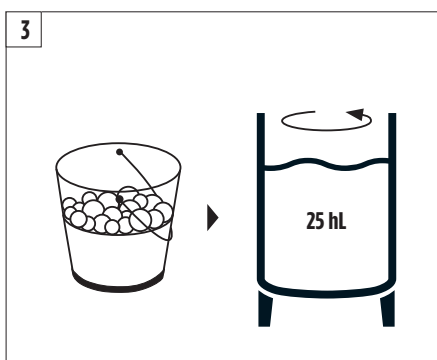
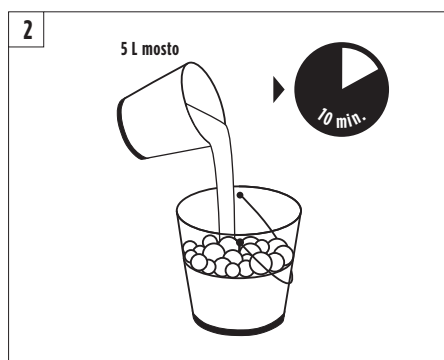
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



**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 LS2** 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.