



# Fermivin®



## VB1

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

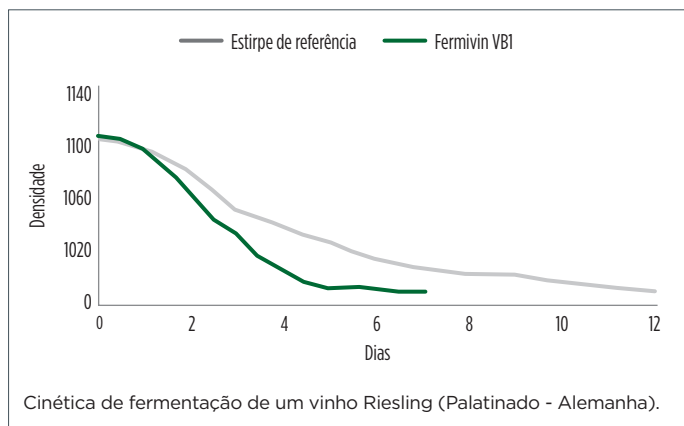
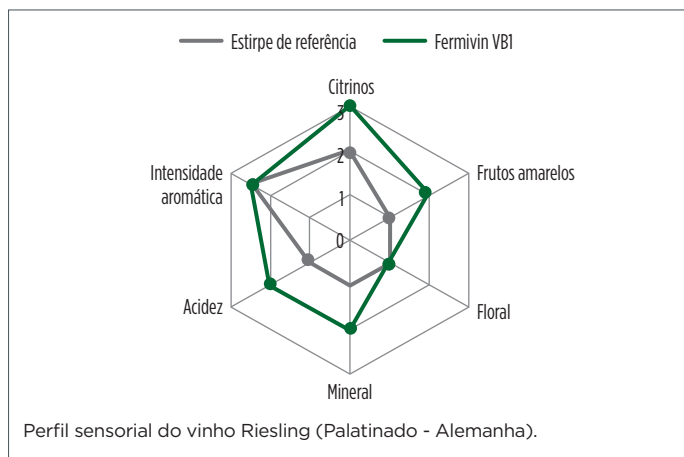
## VINHOS BRANCOS SECOS PREMIUM

### VINIFICAÇÃO

**Fermivin® VB1** está bem-adaptada para fermentar mostos muito claros. É uma levedura de fermentação forte e tem uma baixa necessidade de nutrientes. O consumo de uma parte do ácido málico pela levedura **Fermivin VB1** atrasa o início da fermentação malolática.

### CIÊNCIA E TÉCNICA

A levedura **Fermivin VB1** é recomendada, para a produção de vinhos de qualidade, estilo Riesling, pelos mais importantes institutos alemães de investigação e estudos tecnológicos do vinho.



### TESTEMUNHO

« Os vinhos Riesling são muito límpidos e elegantes, com um ligeiro aroma a sabugueiro. Estes vinhos são por norma dominados pelos seus aromas varietais específicos. Os aromas de **Fermivin VB1** são muito estáveis, o que significa que os vinhos ainda são jovens e frescos após 12 meses. »

**Um enólogo da zona do Palatinado, na Alemanha.**

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.

### PROVA ORGANOLÉTICA

Aromas muito estáveis mantendo a frescura dos vinhos acima de 12 meses, especialmente nos vinhos Riesling e Grüner Veltliner elegantes. Aromas cítricos, frutos amarelos e aromas florais, com mineralidade e uma boa acidez.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

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

### CARACTERÍSTICAS DO METABOLISMO

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glicérol	5-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.15 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Baixa
Produção de vinil-fenol	Não detetável (POF -)
Killer factor	Killer

### HISTÓRIA E DESENVOLVIMENTO

**Espécie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
A estirpe **VB1** foi selecionada na área da Alsácia (França) e validada pela OENOBRANDS.

### UTILIZAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

**Fermivin VB1** 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.

#### Fermivin VB1 classic

Dose recomendada de utilização: 20 g/hL.  
Acondicionamento: embalagens sob vácuo de 500 g e 15 Kg.

#### In-Line Ready Fermivin VB1

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. 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.*  
.....

### 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>

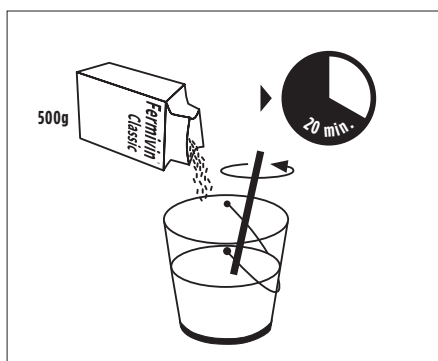
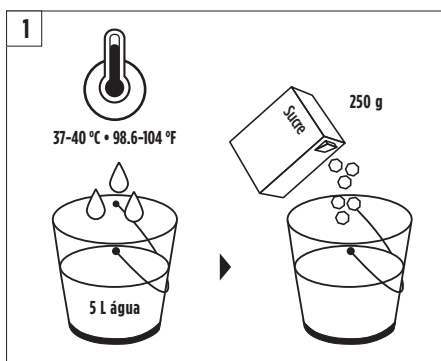


## VB1

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLO DE REIDRATAÇÃO

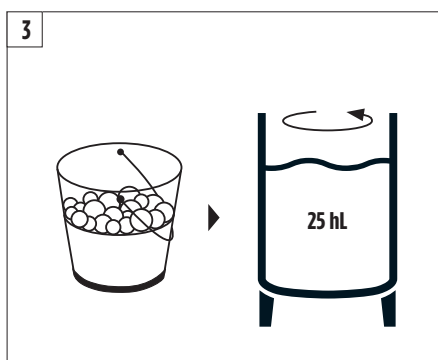
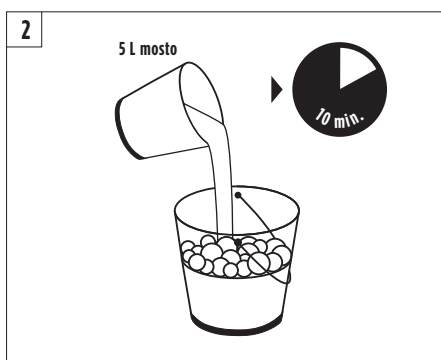
PARA INOCULAR UM LAGAR DE 25 HL - DOSAGEM RECOMENDADA: 20 G/HL



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 VB1** 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.

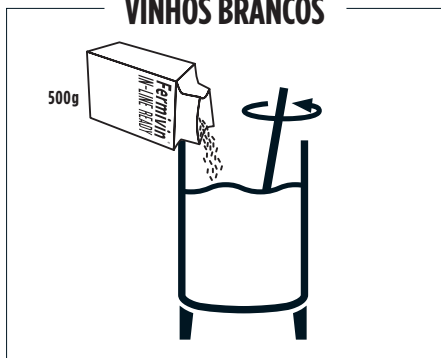
3. Incorporar ao lagar. A diferença de temperatura entre a mistura de levedura e o mosto no momento da inoculação deve ser inferior a 10 °C (50 °F). Homogeneizar.

## PROTOCOLE IN-LINE READY

LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, SOIT À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR SOLIDE-LIQUIDE AUTOMATISÉ OU D'UNE OPÉRATION MANUELLE À UNE DOSE DE 30 G/HL.



### VINHOS BRANCOS



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.

Recomendamos a suplementação após a clarificação do mosto com **Extraferm<sup>®</sup> D 'tox** entre 20 e 40 g/hL. Quanto menor for a turbidez, maior será a dose.