



Fermivin®

PRÉSENTATION DE LA GAMME FERMIVIN®

La gamme **Fermivin** est composée de souches de levure adaptées à de nombreuses applications : pour mener rapidement les fermentations à leur terme ; pour les vins rouges, blancs, rosés tranquilles et effervescents ; pour révéler les thiols, les terpènes, les arômes fruités, floraux et minéraux ; pour élaborer des vins destinés à une mise en marché rapide ou des vins de garde ; ou encore pour relancer des fermentations arrêtées.

« **À chaque levure, sa performance** » : chaque levure a été sélectionnée pour répondre à un besoin spécifique de la filière. Oenobrand a évalué, testé et validé chaque levure avec des instituts partenaires, afin d'identifier la caractéristique unique de chaque levure et d'apporter aux producteurs de vins des solutions dédiées à leurs besoins. Ainsi, chaque souche **Fermivin** est promue pour sa caractéristique unique (cryophile, révélation des arômes thiolés, production d'esters supérieurs, libération de polysaccharides, etc.). Nous avons revu nos fiches techniques d'application pour rendre cette caractéristique plus visible et apporter des informations claires et complètes aux producteurs de vins.

Dans le tableau ci-dessous, nous résumons la principale caractéristique propre à chacune des souches **Fermivin**, ainsi que le type de vinification concerné et les profils organoleptiques obtenus.



OENOBRANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand conçoit et met en marché les **produits œnologiques** d'aujourd'hui et de demain. Sa stratégie d'**innovation permanente** permet la création de solutions apportant une réponse intégrant les ambitions et souhaits des œnologues, négociants et consommateurs.

C'est avec confiance dans le futur de la filière et en s'adaptant à ses évolutions qu'Oenobrand, soutenue par ses deux maisons mères de renommée internationale (**DSM Food Specialties et Anchor Oenology**), développe une gamme de produits œnologiques composée d'**enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries**. Grâce à son équipe d'experts pluridisciplinaire, Oenobrand s'attache à proposer aux œnologues des solutions novatrices et scientifiques et à mettre en évidence les synergies positives entre ses produits.

Oenobrand distribue ses marques reconnues sur les cinq continents à travers un réseau de distribution spécialisé : **Anchor®, Fermivin®, Maxaferm®, Extraferm®, Natuferm®** produit de la gamme **feel SAFE®!**, **Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm®** et **In-Line Ready®**.

OENOBRANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :



P.A.E La Baume
1 impasse Louis Lumière
34290 Servian
Tél : 04.67.39.29.70



LEVURES ŒNOLOGIQUES

Depuis les années 70, les vificateurs du monde entier ont fait confiance aux levures FERMIVIN pour produire des vins de tous styles, adaptés aux exigences des marchés et des consommateurs.

Fière de cet héritage et capitalisant une expérience de plus de 40 ans, OENOBRANDS continue à développer de nouvelles solutions de fermentation.









Les levures FERMIVIN sont sélectionnées en collaboration avec des vignerons et des instituts techniques. Puis, elles sont cultivées, séchées et contrôlées, dans nos usines pour garantir : **authenticité, performance et qualité.**



AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 07/2019

Fermivin®

3C	4F9	TS28	LVCB
AR2	VB1	JB3	SM102
7013	LS2	A33	VR5
MT48	P21	PF6	XL
E73	PDM	CHAMPION	CHAMPION BOOSTER

NOM DU PRODUIT	POSITIONNEMENT	ROSÉ	EFFERVESCENT	CARACTÉRISTIQUES	ATTRIBUTS AROMATIQUES	EXEMPLES D'UTILISATION
3C	Vins ronds, fruités, fermentés en barrique			Production élevée de polysaccharides et β -damascénone	Agrumes, acacia, bel équilibre	Chardonnay, Viognier, Pinot blanc
4F9 	Vins fruités avec une belle longueur en bouche	Vins de type thiol	Vins fruités	<ul style="list-style-type: none"> Taux de conversion des thiols satisfaisant Volume et production d'esters 	Pamplemousse, fruits à noyaux, fruits tropicaux	Sauvignon blanc, Chardonnay, Verdejo, Viognier, Pinot gris, Vermentino, Traminer
TS28	Vins de type thiols, aromatiques et vifs			Libération importante de thiols	Buis, groseille, minéral (pierre à silex)	Sauvignon blanc, Verdejo, Riesling
LVCB 	Vins frais et aromatiques		Vins frais, arômes d'agrumes	Excellente synthèse fermentaire	Agrumes, poire, abricot, fruits tropicaux, minéralité	Chardonnay, Viognier, Pinot gris, Roussanne, Marsanne, Fiano, Muscat, Traminer, Riesling
AR2 	Vins intensément aromatiques	Vins de type amylique		Production élevée d'esters	Très fruité, bonbon, banane	Sauvignon blanc, Chardonnay, Verdejo, Trebbiano
VB1	Vins blancs secs			Floral, musc, citron vert, pomme, minéralité	Riesling, Grüner Veltliner, etc.	Riesling, Grüner Veltliner
JB3	Vins légers et aromatiques	Vins de type amylique		Production satisfaisante d'esters	Fleurs blanches, rose, ananas	Vermentino, Airén, Muscat
SM102 	Vins aromatiques, floraux et légers			<ul style="list-style-type: none"> Convient aux vins moelleux Recommandé pour la production de Cognac et autres eaux-de-vie 	Fruité, bon volume en bouche	Vins de base de distillation, Muscat, Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Chenin blanc, Trebbiano
7013 	Vins de fruits et vins de base pour la distillation			Taux de conversion en éthanol élevé	Caractéristiques variétales et de terroir	Vins de fruits, vins de base de distillation
LS2	Vins effervescents classiques		Classique	Fermentations primaire et secondaire	Arômes très nets et subtils	Pinot noir, Pinot blanc, Chardonnay, Glera
A33	Vins complexes et structurés			Améliore la concentration en polyphénols et les arômes complexes	Arômes complexes de fruits, chocolat, tabac, bel équilibre	Cabernet sauvignon, Sangiovese
VR5 	Vins de garde			<ul style="list-style-type: none"> Extraction élevée de polyphénols Favorise la stabilité de la couleur 	Fruits rouges et noirs, confiture, bien charpentés	Cabernet sauvignon, Merlot, Carménère
MT48	Vins fruités, épicés			Concentration élevée de glycérol	Fruits rouges, prune, floral, épicé et moelleux	Merlot, Shiraz, Barbera, Primitivo, Refosco
P21 	Vins rouges fruités de grande qualité avec potentiel de garde			<ul style="list-style-type: none"> Production élevée d'esters stables Stabilisation optimale de la couleur (HCDC) Extraction de polyphénols satisfaisante 	Vins rouges au fruité intense, arômes de myrtille, mûre et framboise	Pinot noir, Gamay, Carignan, Tempanillo
PF6	Vins rouges fruités et élégants, à consommer jeunes			<ul style="list-style-type: none"> Production élevée de polysaccharides Couleur rouge plus intense Production élevée d'acétates d'éthyl (arômes fruités) 	Fruits rouges nets, notes terreuses subtiles, épices, tanins souples	Pinot noir, Gamay, Syrah, etc
XL	Vins souples et fruités	Vins de type fruits rouges		Absorption élevée des tanins agressifs réduisant l'astringence du vin	Harmonieux, fruits rouges	Cabernet sauvignon, Merlot, Carignan, Carménère,
E73	Vins fruités mise en marché rapide			<ul style="list-style-type: none"> Cryophile Forte production d'esters 	Fruits rouges, fruits à noyaux, fraîcheur	Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot noir, Zinfandel, Sangiovese
PDM 	Levure polyvalente		✓	Fermentations sécurisées	Caractéristiques variétales et de terroir	Tout vin de base pour effervescents (Chardonnay, Pinot), Merlot, Carménère
CHAMPION	Conditions difficiles		✓	<ul style="list-style-type: none"> Levure très robuste Tolérance élevée à l'alcool Fermentation en conditions difficiles Fructophile 	Caractéristiques variétales et de terroir	Conditions difficiles, seconde fermentation, vins rouges, Syrah, Grenache, Carménère, vins de fruits
CHAMPION BOOSTER	Redémarrage rapide		✓	<ul style="list-style-type: none"> Redémarrage rapide des fermentations arrêtées Caractère fructophile élevé Tolérance élevée à l'alcool 	Caractéristiques variétales et de terroir	Reprise de fermentation

