



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, OENOBANDS continue à développer de nouvelles solutions de fermentation. Les levures FERMIVIN sont sélectionnées en collaboration avec des vigneron et des instituts techniques. Puis, elles sont cultivées, séchées et contrôlées, dans nos usines pour garantir : authenticité, performance et qualité.

®
F
E
R
M
I
V
I
N

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Considérant que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

3C

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW05 - VALIDATION OENOBANDS

POUR DES VINS BLANCS DE TYPE CHARDONNAY, RONDS ET FRUITÉS



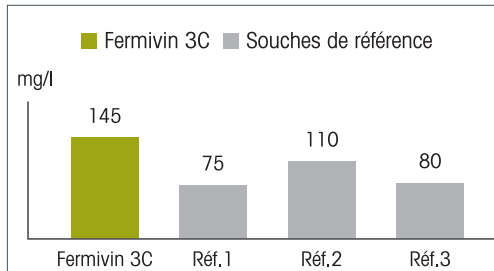
VINIFICATION

Fermivin® 3C a un impact aromatique marqué par sa production élevée de β -damascénone qui joue un rôle d'exhausteur des arômes fruités et floraux. Elle réalise des fermentations régulières avec une cinétique lente. Grâce à sa libération élevée de polysaccharides, elle est parfaitement adaptée à la fermentation en barriques et à l'élevage sur lies. Elle produit des vins haut de gamme, ronds et longs en bouche.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin 3C produit une quantité importante de polysaccharides de levures.



Concentration en polysaccharides de levures de vins de Chardonnay fermentés avec différentes souches de levures en comparaison avec Fermivin 3C (Vallée du Rhône - France).



DÉGUSTATION

Notes intenses et complexes de poire, fleur d'acacia, tilleul, agrumes et fruits tropicaux. Rondeur, élégance et volume en bouche.



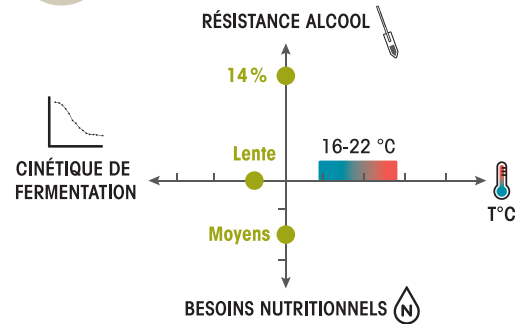
UN AVIS

« Fermivin 3C permet d'obtenir un Chardonnay bien équilibré, avec des notes d'agrumes marquées, une fraîcheur agréable et de la persistance. »

Un vificateur de la vallée de Maipo, Chili.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	5 à 7 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.2 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 40 mg/l
Production de H ₂ S	Faible
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche LW05 a été obtenue par hybridation par la R&D de Gist-brocades et validée par OENOBANDS.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin 3C contient plus de 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hl.
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et de 10 Kg.

Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine, fermé, dans un local frais (5 à 15 °C) et sec.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUÉ PAR :