



Depuis les années 70, les vinificateurs 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 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.

4F9

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



POUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS AROMATIQUES ET LONGS EN BOUCHE



VINIFICATION

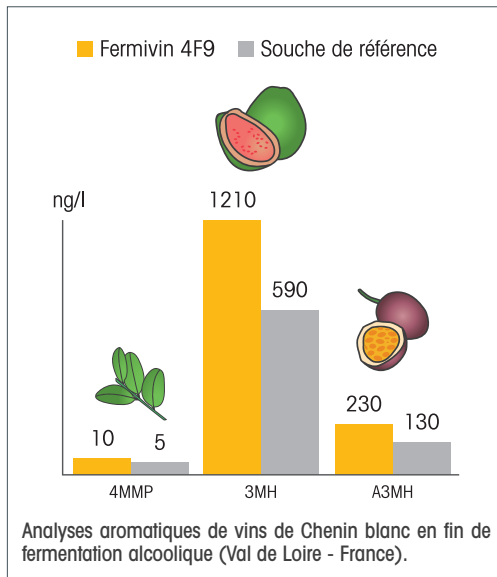
Fermivin® 4F9 favorise l'obtention de vins ayant une forte intensité aromatique, essentiellement de fruits exotiques. Libérant des polysaccharides en quantité importante, elle est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins blancs destinés à être élevés sur lies fines pour des vinificateurs souhaitant apporter plus de corps et de volume à leur vin.

Fermivin 4F9 peut être utilisée pour la seconde fermentation en cuve close (méthode Charmat). Sa capacité fermentaire peut être renforcée en optimisant sa nutrition azotée. Un apport de levures autolysées Natuferm® favorise la production d'esters fermentaires. Le nutriment complet Maxaferm® assure quant à lui une meilleure résistance face aux conditions de fermentation difficiles.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin 4F9 est une excellente levure ayant la particularité de libérer et convertir des thiols en dérivés acétates (A3MH). Elle est adaptée à la production de vins blancs aux arômes de fruits tropicaux (goyave, fruit de la passion) et floraux.



DÉGUSTATION

Arômes intenses et stables de type goyave ou fruit de la passion pour les cépages à précurseurs de thiols. Arômes fermentaires de type esters et terpènes pour les cépages de type Chardonnay. Bon équilibre et rondeur en bouche après élevage sur lies fines.



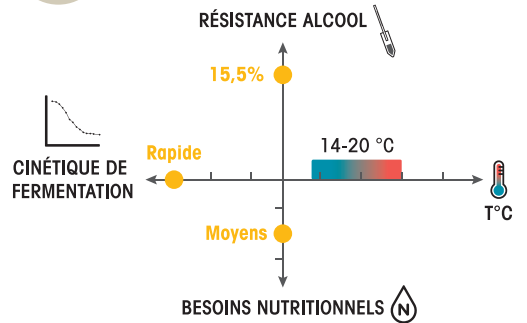
UN AVIS

« Fermivin 4F9 donne des vins au nez intense et fruité, bouche équilibrée. Ensemble flatteur, bien équilibré sur vins de Chenin sec élevés 5 mois sur lies. »

Profil sensoriel établi par les vinificateurs de l'IFV, Val de Loire, France.



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	< 25 mg/l
Production de H ₂ S	Faible
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche 4F9 a été sélectionnée et validée par l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) en Val de Loire (Muscadet-France).



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin 4F9 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. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine, fermé, dans un local frais (5 à 15 °C) et sec.

Fermivin 4F9 In-Line Ready :

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hl. Conditionnement : paquets sous vide de 10 kg.

OENOBRANDS 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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :