



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, OENOBRAUNDS 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.

FERMIVIN

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.

A33

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

POUR DES VINS ROUGES STRUCTURÉS



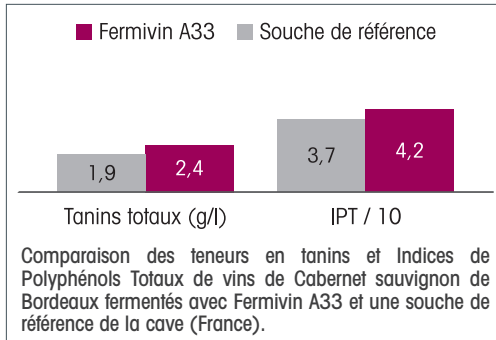
VINIFICATION

Fermivin® A33 est particulièrement adaptée à la production de vins de garde destinés à l'élevage en barriques. Elle présente une très bonne résistance à l'alcool et permet de réaliser des fermentations complètes jusqu'à 15% d'alcool et au-delà avec un apport de nutriment complexe tel que Maxaferm®. Son utilisation en combinaison avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Fruit, permet d'optimiser l'extraction ainsi que la stabilisation de la couleur et des composés phénoliques.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin A33 favorise l'extraction des polyphénols et la stabilisation des anthocyanes sous forme de pyranoanthocyanes.



DÉGUSTATION

Arômes fruités de type cassis et mûre, notes empyreumatiques et chocolat.



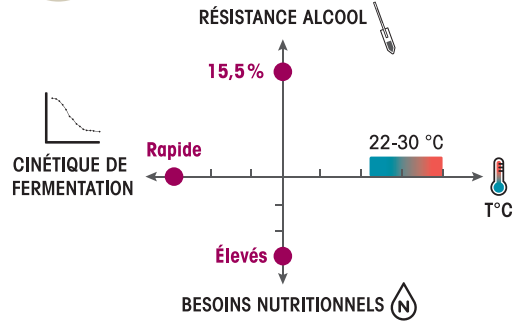
UN AVIS

« Sur plusieurs millésimes, **Fermivin A33** s'est bien comportée en fermentation et a donné des vins complexes ayant assez de matière pour assurer un bon potentiel de garde ».

Un maître de chai de la région des Graves, Bordeaux, 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 | < 30 mg/l |
| Production de H ₂ S | Moyen |
| Activité HCDC* | 65% |
| Facteur Killer | Neutre |

* HCDC = Activité Hydroxycinnamate Décarboxylase



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche 331 a été sélectionnée et validée par l'Université du Chili.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin A33 contient plus de 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.

Dose d'emploi recommandée : 20g/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.

OENOBRAUNDS 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 :