



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.

®
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.

AR2
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS



POUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS AUX ARÔMES INTENSES



VINIFICATION

Fermivin® AR2 libère des esters en quantité élevée. Elle permet ainsi d'obtenir des vins blancs et rosés très aromatiques (rose, bonbons anglais, banane,...). Elle est capable d'assurer les fermentations alcooliques même à basse température.

Les meilleures performances fermentaires sont obtenues sur moûts clarifiés dont la turbidité est supérieure à 60 NTU.

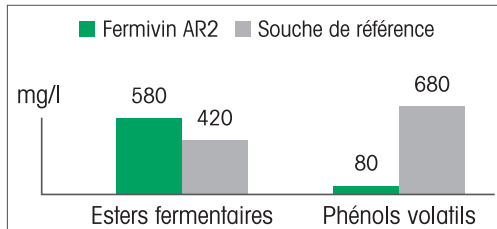
Sa capacité fermentaire peut être renforcée en optimisant sa nutrition azotée. Un apport de levures autolysées Natuferm® favorise la libération en plus grande quantité d'esters fermentaires. Le nutriment complet Maxaferm® assure quant à lui une meilleure résistance faces aux conditions de fermentation difficiles.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin AR2 contribue à une expression optimale des esters (notes fruitées) et ne produit pas de phénols volatils.

Le profil aromatique obtenu à basse température est de type amylique.



Comparaison entre les teneurs en esters fermentaires et en phénols volatils de vins de Maccabeu fermentés avec Fermivin AR2 et la souche de référence de la cave (La Rioja - Espagne).



DÉGUSTATION

Vins blancs aux notes florales et fruitées de grande complexité et pureté aromatique, que les vins soient issus de cépages riches en précurseurs thiols ou de cépages neutres.



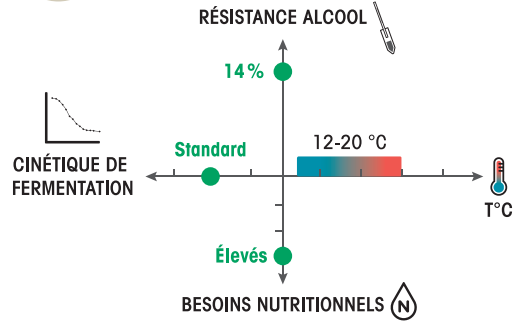
UN AVIS

« Avec le cépage Marsanne, **Fermivin AR2** me donne le meilleur produit : nez intense de pêche blanche, équilibre en bouche, aucune amertume et très aromatique. »

Un producteur de la Vallée du Rhône, France.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 30 mg/l
Production de glycérol	4 à 6 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.2 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/l
Production de H ₂ S	Moyen
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Killer K2



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche LO122 a été sélectionnée en Val de Loire (France) et validée par OENOBRANDS.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin AR2 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.

Fermivin AR2 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 :