



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.

# E73

(Fermirouge)  
*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 7303 - SELECTION INRA - FRANCE

## POUR DES VINS ROUGES FRUITÉS DESTINÉS À UNE CONSOMMATION RAPIDE



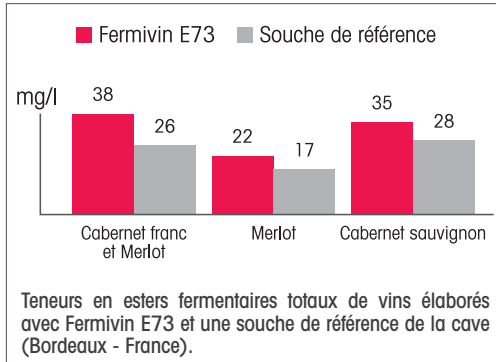
### VINIFICATION

Fermivin® E73 produit des vins fruités et équilibrés de consommation rapide. Cryophile, elle est particulièrement adaptée à la fermentation des moûts issus de macération pré-fermentaire à froid. Elle peut être ajoutée durant la macération pré-fermentaire pour une meilleure implantation. Son utilisation est particulièrement recommandée en combinaison avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Color car elle permet d'optimiser l'extraction de la couleur et des polyphénols.



### SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin E73 entraîne une production élevée d'esters fermentaires.



### DÉGUSTATION

Vins rouges très souples et fruités avec des notes de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, griotte).



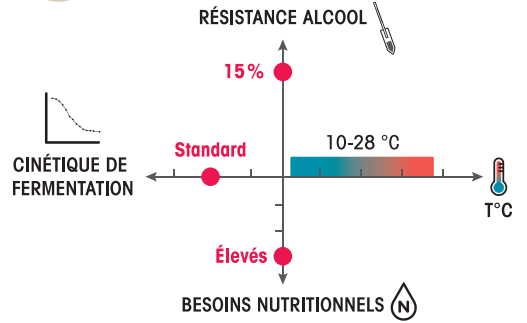
### UN AVIS

« *Fermivin E73* donne un Cabernet franc très parfumé et très fruité avec une robe plus soutenue. Moins corsé que la souche de référence. »

Un vinificateur du Val de Loire, France.



### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Production de glycérol	5 à 7 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.25 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 30 mg/l
Production de H <sub>2</sub> S	Moyen
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Neutre



### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **7303** a été sélectionnée et validée en 1973 par l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) dans la région de Bordeaux (France). Elle est commercialisée pour la première fois par Gist-brocades en 1978.



### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin E73 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 15 kg.

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

## 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 :