



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, 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.

LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE



POUR DES VINS BLANCS AROMATIQUES, FRAIS ET MINÉRAUX



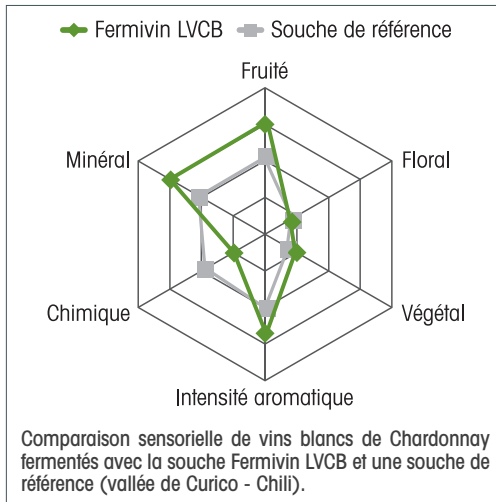
VINIFICATION

La levure **Fermivin® LVCB** est parfaitement adaptée aux fermentations de moûts très clarifiés, dès 12 °C et à teneur en alcool potentiel élevée. Elle favorise une expression optimale des arômes fruités et frais. **Fermivin LVCB** peut être utilisée pour la seconde fermentation en cuve close (méthode Charmat).



SCIENCE & TECHNIQUE

Le métabolisme des lipides et acides aminés de **Fermivin LVCB** favorise la synthèse d'esters fermentaires dans les moûts très clarifiés. Elle produit peu d'acétate d'isoamyle et participe à une libération modérée d'arômes variétaux de type thiols ou terpènes. Les vins obtenus sont donc caractérisés par une bonne intensité aromatique fruitée et une minéralité remarquable en bouche.



DÉGUSTATION

Vins blancs montrant une bonne minéralité et des notes de citronnelle, fruits à chair blanche (poire), agrumes, abricot, pêche et fruits tropicaux (ananas).



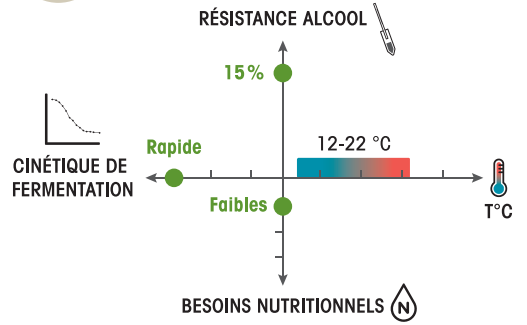
UN AVIS

« **Fermivin LVCB** est parfaite sur mes Chardonnay car elle permet de préserver l'acidité. Après macération pelliculaire et fermentation à basse température, j'ai obtenu des arômes de fruits tropicaux très persistants avec une grande longueur en bouche. »

Un vificateur du Trentino, Italie.



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	Faible
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **LVCB** a été sélectionnée et validée par l'Université du Chili dans la vallée de Casablanca.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin LVCB 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 LVCB 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 :