



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
ES

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.

MT48

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
4882 - SELECTION IFV FRANCE - CIVB BORDEAUX

POUR DES VINS ROUGES FRUITÉS ET ÉPICÉS



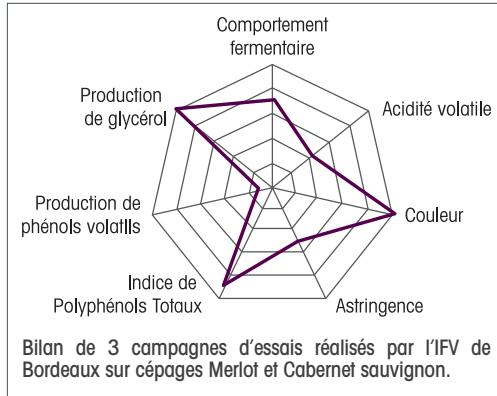
VINIFICATION

Fermivin® MT48 permet d'obtenir des vins ronds et expressifs aux tanins souples et aux notes aromatiques complexes. Elle est adaptée aux vins destinés aux élevages courts, entre 6 et 12 mois. Son utilisation en combinaison avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Color permet d'optimiser l'extraction des composés phénoliques.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin MT48 a la propriété de produire du glycérol en concentration élevée favorisant la sensation de rondeur en bouche des vins finis.



DÉGUSTATION

Vins de tradition bordelaise, finesse et élégance. Notes de cerise, framboise, mûre, prune et épices.



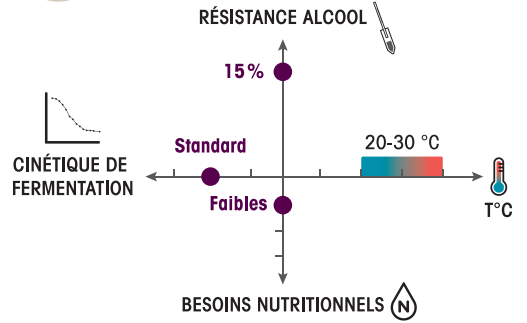
UN AVIS

« Avec **Fermivin MT48** on obtient un vin plus intense au nez et plus complexe qu'avec les autres souches. Attaque souple et structure moyenne. Notes épicées. »

Dégustateurs IFV Bordeaux, France en comparaison avec 8 souches de levures habituellement utilisées.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	8 à 10 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
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Neutre



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **4882** a été sélectionnée et validée dans la région de Bordeaux (France) par l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) avec la participation du CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux).



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin MT48 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.

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 :