



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.

PDM
Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
 # 8706 - VALIDATION OENOBRANDS



LA LEVURE POLYVALENTE POUR UNE GRANDE SÉCURITÉ FERMENTAIRE



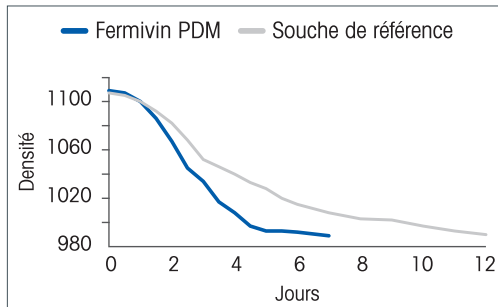
VINIFICATION

Fermivin® PDM réalise des fermentations alcooliques rapides et complètes dans la plupart des conditions de vinification: large spectre de températures et à des degrés d'alcool élevés. Avec une contribution organoleptique modérée (faible production d'esters fermentaires), elle est parfaitement adaptée à l'élaboration de vins rouges, blancs et des vins de fruits.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin PDM possède une cinétique de fermentation complète et très rapide sans produire de métabolites indésirables tels que les vinyl-phénols ou l'acétaldéhyde.



Cinétiques de fermentation d'un moût de Sauvignon blanc par Fermivin PDM en comparaison avec la souche de référence d'une cave coopérative (La Mancha - Espagne).



DÉGUSTATION

Arômes variétaux nets et respectueux des cépages grâce à l'absence de production de vinyl-phénols et autres composés indésirables.

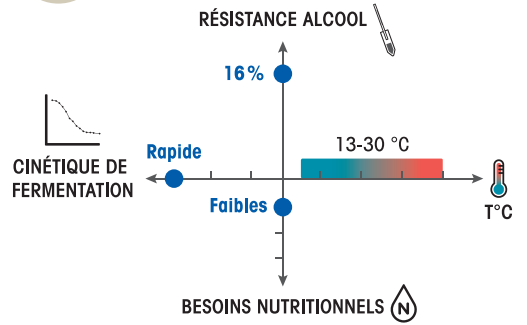


UN AVIS

« Je ne suis jamais déçu avec **Fermivin PDM**, une souche sans faille et sans surprise, parfaite pour exprimer la singularité du terroir. Elle est facile d'utilisation, robuste et fermente à très basses températures. Une référence dans sa catégorie. »
 Un vinificateur de la région de Marlborough, Nouvelle-Zélande.



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)	< 0.15 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/l
Production de H ₂ S	Faible
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **8706** a été sélectionnée dans la région de Champagne (France) et validée par OENOBRANDS.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin PDM 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.

Fermivin PDM 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 :