



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, OENOBANDS continue à développer de nouvelles solutions de fermentation.

Les levures FERMIVIN sont sélectionnées en collaboration avec des vigneronnes 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.

# PF6

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# LW06 - VALIDATION OENOBANDS

## POUR DES VINS ROUGES FRUITÉS ET ÉLÉGANTS



### VINIFICATION

Fermivin® PF6 produit des vins élégants, ronds et équilibrés.

Cette souche révèle des arômes de baies, fruits frais et gourmands tout en assurant des capacités de garde. Elle fermente bien à basse température. Elle est de ce fait adaptée à la macération préfermentaire à froid, favorisant l'extraction et la stabilisation des composés phénoliques.

Son utilisation en combinaison avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Color, permet d'optimiser l'extraction de la couleur.

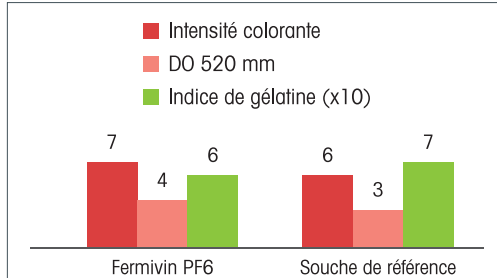


### SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin PF6 a une très faible capacité d'adsorption des polyphénols et contribue ainsi positivement à la couleur des vins de type Pinot noir.

Elle favorise la libération de composés aromatiques en C13 typiques de l'arôme du Pinot noir ( $\beta$ -ionone notamment).

L'indice de gélatine faible montre que Fermivin PF6 réduit l'astringence des vins obtenus.



Analyse comparée d'indices liés à la couleur et l'astringence de vins de Pinot noir vinifiés avec Fermivin PF6 en comparaison avec la souche de référence de la cave (Bourgogne - France).



### DÉGUSTATION

Notes de fruits rouges (cerise, framboise, cassis), nez fin et léger. Elle produit des vins élégants, ronds et équilibrés.



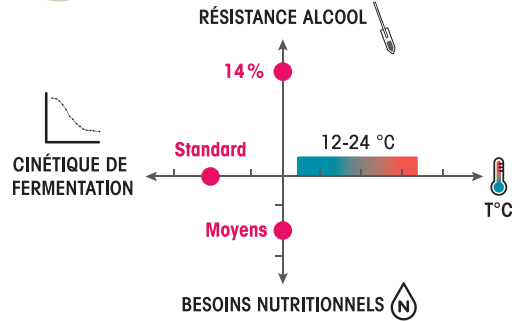
### UN AVIS

« Fermivin PF6 permet d'obtenir un vin au nez complexe, fruité, épicé, avec des tanins soyeux et une belle longueur ! »

Un vinificateur en Bourgogne, France.



### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Production de glycérol	6 à 8 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.2 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/l
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Activité HCDC*	50%
Facteur Killer	Neutre

\* HCDC = Activité Hydroxycinnamate Décarboxylase



### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche LW06 a été sélectionnée en Bourgogne (France) et validée par OENOBANDS.



### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin PF6 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.

## OENOBANDS 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@oenobands.com  
www.oenobands.com

DISTRIBUÉ PAR :