



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

CHAMPION

(Fermichamp)

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

67J - SELECTION INRA - FRANCE



EXISTE EN FORMULATION ILR

LA LEVURE FRUCTOPHILE PAR EXCELLENCE POUR LE REDÉMARRAGE DE FERMENTATION



VINIFICATION

Fermivin® CHAMPION est une levure fructophile. Elle est résistante aux degrés alcooliques très élevés et s'implante rapidement dans le milieu. Ajoutée à mi-fermentation, elle garantit une fermentation complète de moûts sujets à un possible ralentissement (fort degré potentiel, composés toxiques, etc.) et évite les fermentations languissantes.

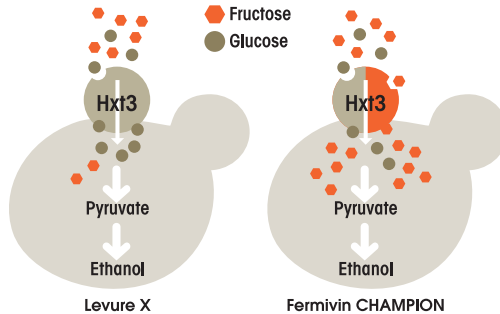
En cas d'arrêt de la fermentation, elle en assure le redémarrage même dans les situations les plus difficiles (peu de sucres, hauts degrés d'alcool, faibles températures).

Son efficacité est d'autant plus grande si le levurage par Fermivin CHAMPION intervient après une détoxification des moûts en arrêt de fermentation par des écorces de levures Extraferm® qui vont absorber les composés toxiques bloquant la fermentation alcoolique.



SCIENCE & TECHNIQUE

Levure fructophile, Fermivin CHAMPION possède un transporteur unique des hexoses (HXT3 version Fermivin CHAMPION) ayant une plus forte affinité pour le fructose. Celui-ci confère à la souche une meilleure capacité à fermenter indifféremment le glucose et le fructose.



DÉGUSTATION

La qualité et la typicité des vins dont la fermentation alcoolique a été terminée grâce à Fermivin CHAMPION sont respectées.



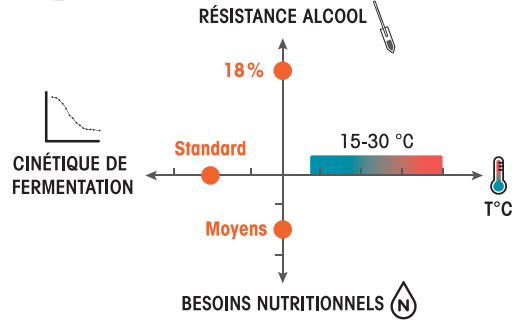
UN AVIS

« En fin de vendange, je me suis retrouvé avec trois cuves issues de fermentations spontanées et arrêtées à plus de 15 g/l de sucres résiduels. Le traitement avec Extraferm suivi d'une inoculation de 30 g/hl de Fermivin CHAMPION m'ont permis de finir les fermentations alcooliques et d'obtenir les meilleurs vins blancs du millésime. »

Un vificateur de La Mancha, Espagne.



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)	< 0.3 g/l
Production d'acétaldéhyde	60 mg/l
Production de H ₂ S	Moyen
Facteur Killer	Neutre



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche 67J a été sélectionnée et validée en 1967 par l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) en Alsace (France). Elle est commercialisée pour la première fois en 1978 par Gist-brocades.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin CHAMPION 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.

Fermivin CHAMPION In-Line Ready :

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hl.
Conditionnement : paquets sous vide de 10 kg.

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.

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 :