



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.

®  
F  
E  
R  
M  
I  
V  
I  
N

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.

# SM102

(Fermiblanc Arom)  
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# SM102 - VALIDATION OENOBRANDS



## POUR DES VINS BLANCS AROMATIQUES, FINS ET LÉGERS



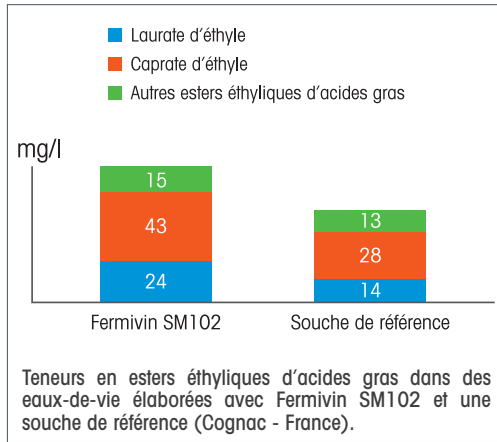
### VINIFICATION

Fermivin® SM102 permet l'élaboration de vins blancs aux arômes floraux (genêt, acacia, aubépine...). Elle permet aussi de produire des vins mutés ou contenant des sucres résiduels et de faible degré alcoolique. Elle s'utilise également pour la production des vins de base destinés à la production de Cognac et autres eaux-de-vie. Elle a la capacité de ralentir le déclenchement de la fermentation malolactique.



### SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin SM102 favorise la synthèse des esters éthyliques d'acides gras (notamment de caprate et laurate d'éthyle) qui confèrent des arômes de fruités et contribuent à la rondeur des vins et des eaux-de-vie. Sa production d'alcools supérieurs est particulièrement faible.



### DÉGUSTATION

Vins blancs très fins et floraux, très équilibrés.



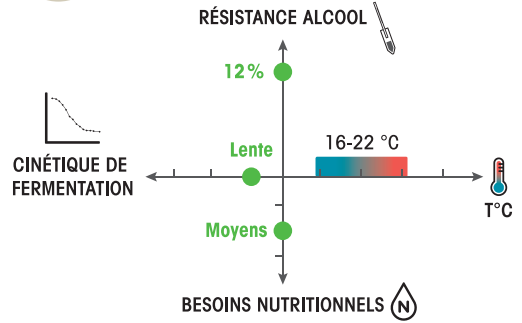
### UN AVIS

« Fermivin SM102 permet d'obtenir un vin floral, riche, fruité, très net, ample, parfumé... »

Descripteurs rapportés par le jury de dégustateurs du BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), Cognac, France.



### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/l
Production de glycérol	6 à 7 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.15 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/l
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Facteur Killer	Killer



### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche SM102 a été sélectionnée dans la région de Cognac (France) et validée par OENOBRANDS. Elle est commercialisée depuis 1989.



### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin SM102 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 SM102 In-Line Ready :  
Dose d'emploi recommandée : 20 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@oenobrands.com  
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :