



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 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.



LA LEVURE AROMATIQUE DU COGNAC



VINIFICATION

Fermivin® SM102 produit des vins de base aromatiques destinés à la production de Cognac. Elle a la capacité de ralentir le déclenchement de la fermentation malolactique.

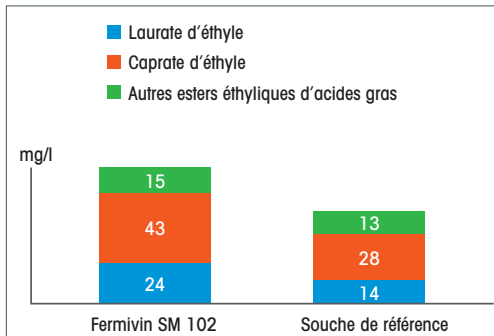
LEVURAGE DIRECT

3 années d'essais avec des levures produites selon le procédé innovant In-Line Ready, permettant aux levures leur réhydratation et activation immédiates, ont montré leur efficacité tant sur le raisin (benne à vendanger, conquet de réception) que sur moût (sortie de pressoir, cuve de fermentation).



SCIENCE & TECHNIQUE

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



Teneurs en esters éthyliques d'acides gras dans des eaux de vie élaborées avec Fermivin SM102 et une souche de référence (Cognac - France).



DÉGUSTATION

Vins de base riches en arômes fermentaires, ronds et gras en bouche.

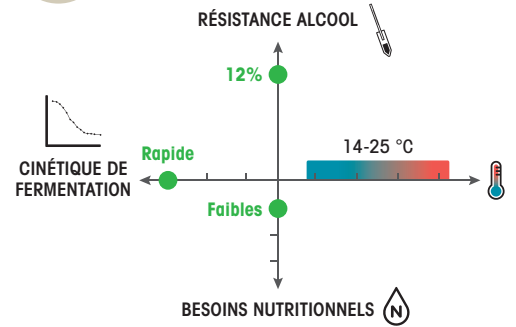


UN AVIS

« Floral, riche, fruité, très net, ample, gras, franc et parfumé... » - Descripteurs rapportés par le jury de dégustateurs du BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), France.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 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 ₂ S	Faible
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche SM102 a été sélectionnée dans la région de Cognac (France) et validée par OENOBANDS. Elle est commercialisée depuis 1989. Elle a été validée par le BNIC. Les premiers essais sous la formulation In-Line Ready ont été menés en 2015.



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 en levurage direct :
Dose d'emploi recommandée : 30 g/hl.
Conditionnement : paquets sous vide de 10 kg.

OENOBANDS SAS

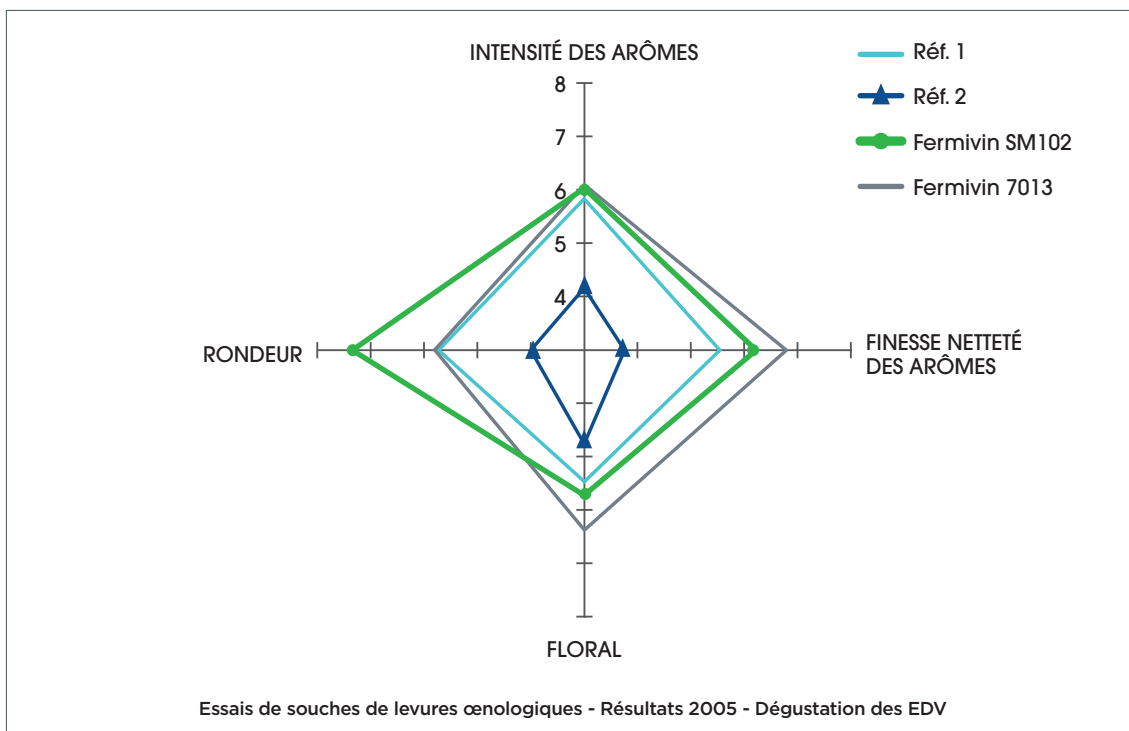
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUÉ PAR :

P.A.E La Baume
1 impasse Louis Lumière
34290 Servian
Tél : 04.67.39.29.70





LE LEVURAGE DIRECT SANS RÉHYDRATATION AVEC FERMIVIN SM102 ILR



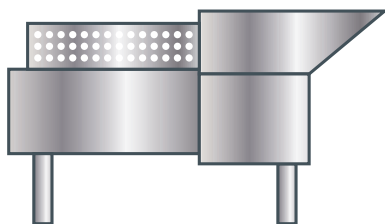
Option 1

Levurage direct dans la benne de transport
Dose : 30 g/hl
Température : > 14 °C



Option 2

Levurage direct au conquet de réception
Dose : 30 g/hl
Température : > 14 °C



Option 3

Levurage direct à la maie du pressoir
Dose : 30 g/hl
Température : > 14 °C



Option 4

Levurage direct dans la cuve de fermentation
Dose : 30 g/hl
Température : > 14 °C