



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

# CHAMPION

*Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*  
# 67J - SELECTION INRA - FRANCE



EXISTE EN FORMULATION ILR

## LA LEVURE RÉPUTÉE POUR CONDUIRE LES FERMENTATIONS À TERME



### VINIFICATION

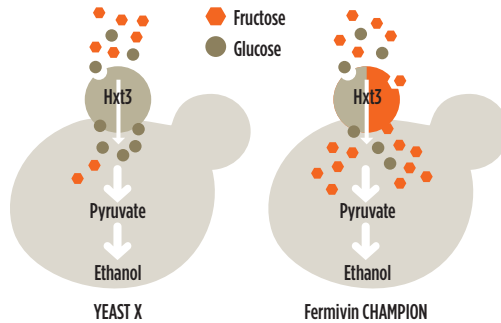
Fermivin® CHAMPION est une levure *Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus* qui se distingue par sa tolérance aux hauts degrés d'alcool et sa capacité à conduire la fermentation alcoolique jusqu'à son terme, même si les conditions de fermentations sont difficiles (degré alcoolique élevé, fermentation à faible turbidité, peut de YAN).



### SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin CHAMPION a été sélectionnée par l'INRA pour ses capacités fermentaires en conditions difficiles.

C'est une levure fructophile qui se distingue par la présence d'un transporteur d'hexoses (HXT3) unique dans sa membrane plasmique. De ce fait cette levure est capable de fermenter à la fois le fructose et le glucose.



### DÉGUSTATION

Fermivin CHAMPION respecte la typicité des cépages.

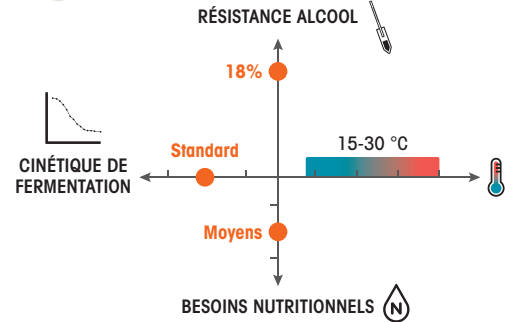


### UN AVIS

« Un moût de Viognier à 240 g/l de sucres, à 50 NTU et avec un YAN à 83 mg/l a été inoculé avec la levure Fermivin CHAMPION. La fermentation alcoolique a démarré rapidement. Par accident la cuve a été refroidie à mi-fermentation à 2 °C pendant 7 jours. Nous avons alors remonté la température de la cuve à 25 °C. Malgré tout la fermentation alcoolique est allée jusqu'à son terme, la levure Fermivin CHAMPION ne s'est pas arrêtée !! »



### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Production de SO <sub>2</sub>  | < 10 mg/l  |
| Glycérol                       | 5 - 7 g/l  |
| Acidité volatile               | < 0.37 g/l |
| Acétaldehydes                  | < 60 mg/l  |
| Production de H <sub>2</sub> S | Moyen      |
| Facteur Killer                 | Neutre     |



### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche 67J a été sélectionnée puis validée par l'INRA (Institut National de Recherche et d'Agronomie) dans les Corbières (Languedoc - France) en 1967. Elle a été commercialisée pour la première fois par Gist-Brocades en 1978.



### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin CHAMPION contient plus de 10 million de cellules actives par gramme de produit sec.

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 10 kg.

Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine, fermé, dans un local frais (5 à 15 °C) et sec.

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 :