



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.



VINS BLANCS ET ROSÉS AROMATIQUES



VINIFICATION

Fermivin® JB3 favorise la complexité aromatique des vins issus de cépages neutres ou réputés peu aromatiques (Ugni blanc, Airén, Maccabeu, Chenin blanc, etc.) et permet de fermenter des moûts très clarifiés. Recommandé pour les vins blancs et rosés aromatiques.

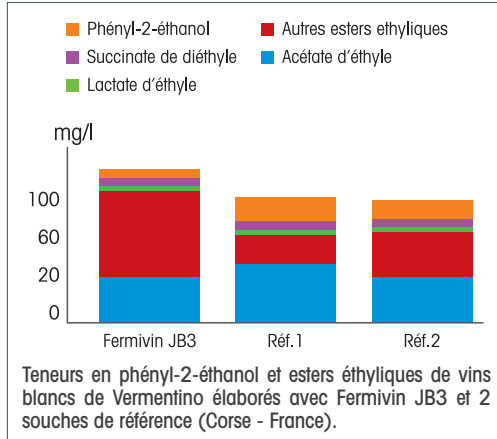
Cette levure est adaptée aux vinifications en grand volume pour produire des vins au profil aromatique stable dans le temps.

Elle est également référencée par le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) pour la production des vins de base de Cognac.



SCIENCE & TECHNIQUE

Le métabolisme de Fermivin JB3 favorise une forte production d'esters d'alcools supérieurs de type acétate de phényl-2-éthanyl (rose, miel) et acétate d'isobutyle (ananas).



DÉGUSTATION

Nez et bouche en accord présentant une grande expression aromatique de fleurs et de fruits.



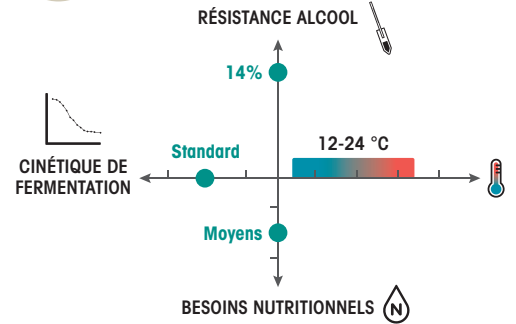
UN AVIS

« Nous utilisons Fermivin JB3 sur des cépages Torrontes et Chardonnay et obtenons d'excellents vins fruités, expressifs avec du volume et mettant en valeur les caractéristiques de chaque cépage. Avec des raisins de qualité moyenne, cette levure a permis d'élever la qualité du vin fini à un niveau supérieur. »

Une œnologue de la région de San Juan, Argentine.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	4 à 6 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 K2



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche JB3 a été sélectionnée et validée par le CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) de la région Corse (France).



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin JB3 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 5 kg.

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

Fermivin JB3 In-Line Ready :

Dose d'emploi recommandée : 30 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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :