



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

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.

7013
(Fermivin)
Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRA - FRANCE



L'ASSURANCE D'UNE FERMENTATION RAPIDE ET COMPLÈTE DANS LE RESPECT DE LA TYPICITÉ DU CÉPAGE ET DU TERROIR



VINIFICATION

Performance fermentaire et robustesse sont garanties avec **Fermivin® 7013**.

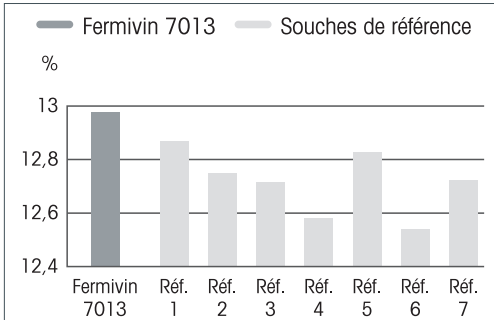
Fermivin 7013 est adaptée à la production de tous les types de vins, y compris les vins de fruits et les vins de base destinés à la distillation (faible production d'alcools supérieurs et d'acétaldéhyde).

En vinification en rouge, la combinaison de **Fermivin 7013** avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Fruit permet d'optimiser l'extraction et la stabilisation de la couleur des vins finis via la formation de pyranoanthocyanes.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin 7013 réalise une excellente conversion sucres-éthanol et des fermentations rapides et complètes sans production de métabolites indésirables.



Degrés alcooliques obtenus après fermentation d'un moût de Merlot par Fermivin 7013 et différentes souches de levures (Languedoc - France).



DÉGUSTATION

Arômes variétaux des cépages et des fruits dans le respect de la typicité de leur terroir.



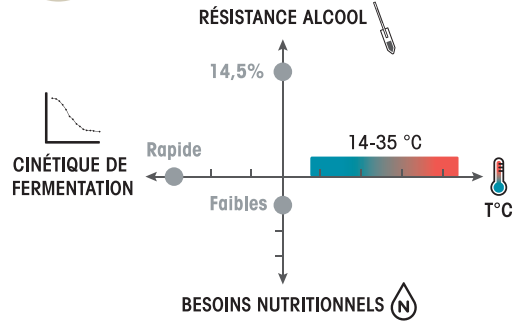
UN AVIS

« Plus de 100 millions d'hectolitres ont été vinifiés avec la levure **Fermivin 7013** depuis son lancement en 1977 par Gist-brocades ! C'est un gage de sérieux, de fiabilité et d'efficacité ! »

L'équipe d'OENOBRANDS.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	6 à 8 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
Activité HCDC*	80%
Facteur Killer	Neutre

* HCDC = Activité Hydroxycinnamate Décarboxylase



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **7013** a été sélectionnée et validée en 1970 par l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) dans la région des Corbières (Languedoc - France).

Elle a été commercialisée sous forme de LSA (Levure Sèche Active) dès 1977.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin 7013 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 15 kg.

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

Fermivin 7013 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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :