



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 50 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.

®
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.

C88

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW88 – VALIDATION OENOBANDS

COGNAC AROMATIQUE ET COMPLEXE



VINIFICATION

Fermivin® C88 est une levure dédiée à la production de Cognac, complexe et aromatique. Cette souche présente une cinétique fermentaire franche et rapide et libère des esters aromatiques en grande quantité.



SCIENCE & TECHNIQUE

Une étude menée par le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), comparant des Cognacs produits avec Fermivin C88 et avec la souche de référence de la région, a montré une augmentation de la production de composés aromatiques et notamment d'esters dans les modalités avec Fermivin C88. Le rapport du total esters/alcools supérieurs est également plus favorable à Fermivin C88.

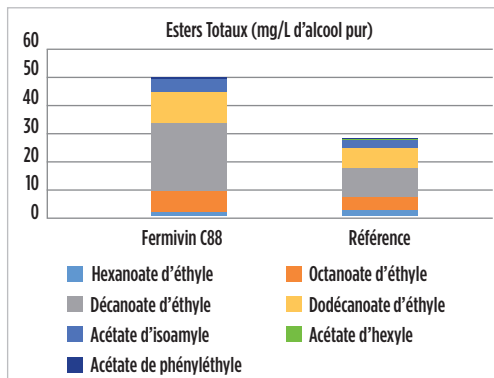


Figure 1. Teneur totale en esters (mg/L alcool pur) des eaux-de-vie produites avec Fermivin C88 et la souche de référence à Cognac (Cognac, France).

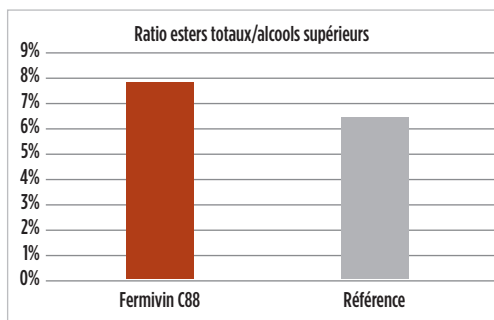


Figure 2. Analyse des composés aromatiques et des alcools supérieurs d'eaux-de-vie produites avec Fermivin C88 et la souche de référence à Cognac (Cognac, France).



DÉGUSTATION

Les Cognacs élaborés avec Fermivin C88 sont décrits floral avec des notes de rose, de fruit et de caramel, propres, avec une bonne rondeur, de la complexité et bien équilibrés.

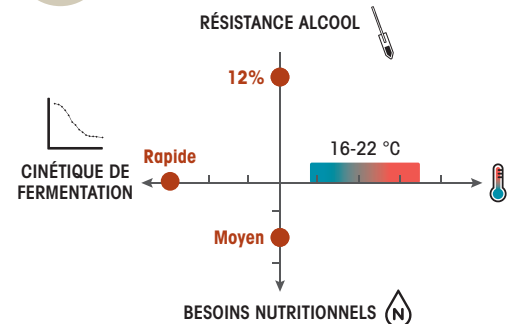


UN AVIS

« Le Cognac produit avec Fermivin C88 était le plus rond, riche en arômes floraux intenses et aussi le plus apprécié par le jury de dégustation. »



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	6 - 7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.18 g/L
Production d'acétaldéhyde	20 mg/L
Production de H ₂ S	Faible
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche LW88 est une souche de la collection Gist-Brocades, validée par Oenobands en collaboration avec le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) pour la production de Cognac.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin C88 contient plus de 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.

Dose d'emploi recommandée : 20-30 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.

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 :