



# P21

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE



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, 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.



## VINIFICATION

Parfaitement appropriée pour de nombreux itinéraires de vinification, **Fermivin® P21** est une souche de levure capable de fermenter à basse température (12 °C) et parfaitement adaptée à la macération à froid. Associée à une macération pré fermentaire à chaud, elle donne également de très bons résultats.

**Fermivin P21** permet d'élaborer des vins rouges fruités de grande qualité, structurés, des arômes et des pigments rouges stables qui confèrent au vin un potentiel de garde.



## SCIENCE & TECHNIQUE

**Fermivin P21** favorise la libération d'une grande quantité de composés aromatiques et notamment des esters éthyliques (arômes fruits rouges et fruits noirs), des arômes qui se caractérisent par leur stabilité dans le temps. Les vins fermentés avec **Fermivin P21** ont un indice de polyphénols totaux élevé qui garantit un bon potentiel de garde.

La teneur en pyranoanthocyanes très élevée, en raison de l'intense activité HCDC (égale à 100 %) de la souche de levure, contribue à la stabilisation de la couleur du vin et évite la formation d'éthyle-phénols en cas de contamination par *Brettanomyces*.

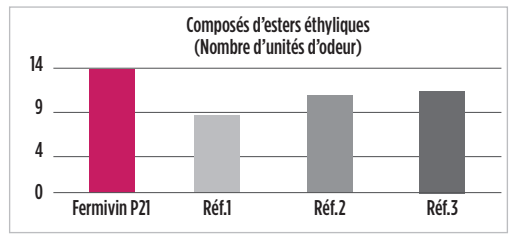


Figure 1. Teneur en esters éthyliques d'un vin de Pinot noir fermenté avec Fermivin P21 en comparaison à 3 levures de référence (Bourgogne - France).

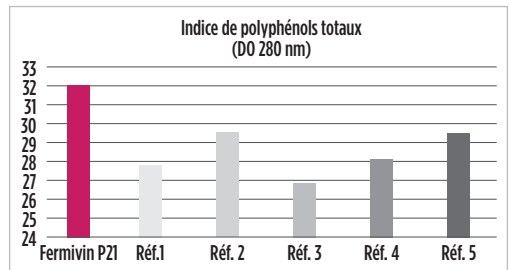


Figure 2 : Indice de polyphénols totaux d'un vin de Pinot noir fermenté avec Fermivin P21 en comparaison à des vins élaborés avec 5 souches de référence (Bourgogne - France).



## DÉGUSTATION

**Fermivin P21** permet d'obtenir des vins rouges au fruité intense aux arômes de fruits rouges (myrtille, mûre et framboise) et avec un volume en bouche notable.



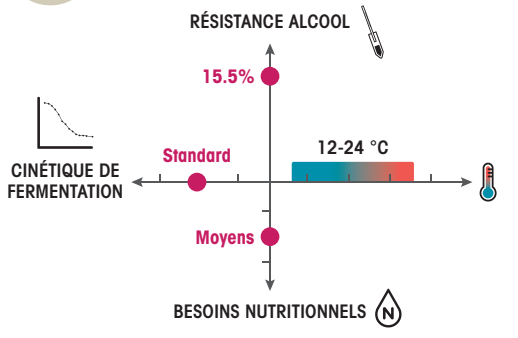
## UN AVIS

« **Fermivin P21** a permis de conduire la fermentation jusqu'à son terme et d'obtenir des vins fruités et élégants. Cette levure m'a donné entière satisfaction et j'ai choisi de l'utiliser pour l'élaboration de tous mes vins de garde. »

Un producteur Bourgignon, France.



## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



## CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	6 – 8 g/L
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.24 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Facteur Killer	Neutre



## HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **P21L12** a été sélectionnée par l'IFV de Beaune (Institut Français de la Vigne et du Vin) basé Bourgogne (France) et validée par OENOBANDS en 2018.



## DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin P21** 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 P21 In-Line Ready** :  
Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.  
Conditionnement : paquets sous vide de 2x5 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 :