



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®

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.

VR5
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
 # VR5 - VALIDATION OENOBRANDS



POUR L'ÉLABORATION DE VINS ROUGES DE GARDE



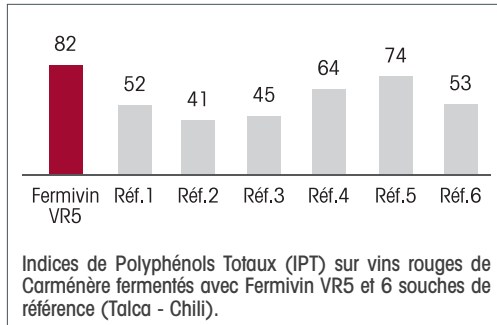
VINIFICATION

Fermivin® VR5 est adaptée à la production des vins rouges destinés à des élevages prolongés. Elle favorise une extraction optimale des polyphénols et contribue à leur stabilisation dans le temps. Fermivin VR5 participe au développement d'arômes de cassis, pruneaux et griottes et de notes épicées. Son utilisation est particulièrement recommandée en synergie avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Fruit afin d'optimiser l'extraction et la stabilisation de la couleur.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin VR5 contribue à l'extraction des polyphénols, à la formation de pyranoanthocyanes ainsi qu'à la libération de polysaccharides renforçant la structure et stabilisant la couleur des vins de garde.



DÉGUSTATION

Robe profonde et intense, arômes de fruits rouges et mûrs en milieu de bouche, beaucoup de gras et de structure.



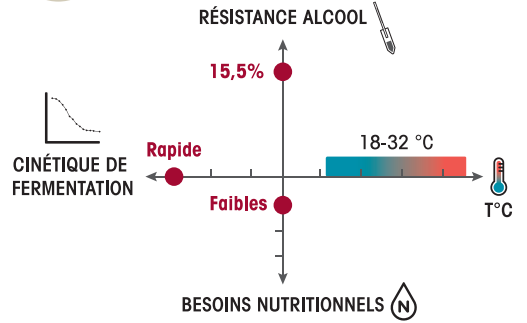
UN AVIS

« Les arômes de cassis et de prunes sont dominant quand je fermente mes Syrah avec Fermivin VR5. J'ai noté une forte conversion alcoolique sans aucune note de réduction. Le vin obtenu présente une forte intensité colorante et une sensation en bouche agréable. »

Un vinificateur de Robertson, Afrique du Sud.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	7 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 VR5 a été sélectionnée en Bourgogne (France) et validée par OENOBRANDS.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin VR5 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 10 Kg.

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

Fermivin VR5 In-Line Ready :

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.
 Conditionnement : paquets sous vide de 2x5 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 :