



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.

CHAMPION
BOOSTER

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRA - FRANCE

POUR LE REDÉMARRAGE RAPIDE DES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES



VINIFICATION

Fermivin® CHAMPION BOOSTER est une levure fructophile, très résistante à l'alcool. Grâce à un nouveau procédé de production, la souche 67J a été boostée. De ce fait, Fermivin CHAMPION BOOSTER est capable de redémarrer des fermentations languissantes ou stoppées très rapidement.

L'efficacité de Fermivin CHAMPION BOOSTER est optimisée si elle est inoculée après avoir détoxifié le vin concerné avec les écorces de levure Extraferm®, qui ont la capacité de fixer et donc d'éliminer les acides gras toxiques qui peuvent être relargués par les levures de fermentations.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin CHAMPION BOOSTER possède au sein de sa membrane plasmique un transporteur d'hexoses (HXT3) unique qui lui confère cette capacité à fermenter le fructose et le glucose. La méthode de production utilisée confère à cette levure une meilleure capacité d'implantation et de ce fait un redémarrage plus rapide.

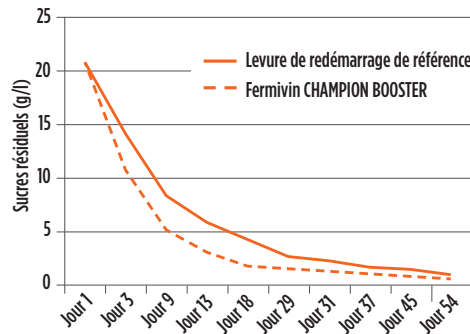


Figure: redémarrage d'une fermentation avec Fermivin Champion Booster vs. une souche commerciale. Essai conduit par l'INRA sur un vin de Chardonnay à 12.85% & 21.1 g/l de sucres résiduels - pH: 3.50 - AT: 3.90 g/l H₂SO₄ - VA: 0.46 g/l H₂SO₄ - SO₂ libre: 14 mg/l - SO₂ total: 92 mg/l (après une dose de 4 g/hl).



DÉGUSTATION

Achever la fermentation alcoolique avec Fermivin CHAMPION BOOSTER protège le vin contre les composés indésirables qui sont généralement la conséquence de fermentations lentes ou bloquées.

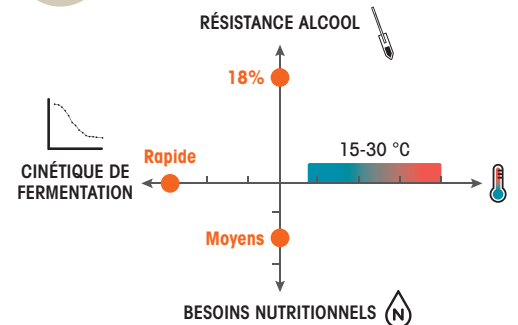


UN AVIS

« Face à une fermentation bloquée avec plus de 20 g/l de sucres résiduels, un traitement avec Extraferm suivi d'une inoculation à 30 g/hl de Fermivin CHAMPION BOOSTER m'a permis de terminer la fermentation alcoolique 3 jours plus vite que la souche la plus rapide habituellement utilisée. »



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Glycérol	5 - 7 g/l
Acidité volatile	< 0.37 g/l
Acétaldehydes	< 60 mg/l
Production de H ₂ S	Moyen
Facteur Killer	Neutre



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche 67J a été sélectionnée puis validée par l'INRA (Institut National de Recherche et d'Agronomie) dans les Corbières (Languedoc - France) en 1967. Elle a été commercialisée pour la première fois par Gist-Brocades en 1978. Le nouveau procédé de production a été mis en place en 2017.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin CHAMPION BOOSTER 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.

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 :

P.A.E La Baume
1 impasse Louis Lumière
34290 Servian
Tél : 04.67.39.29.70

