



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.

LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

LA LEVURE ADAPTÉE AUX PREMIÈRES ET SECONDES FERMENTATIONS

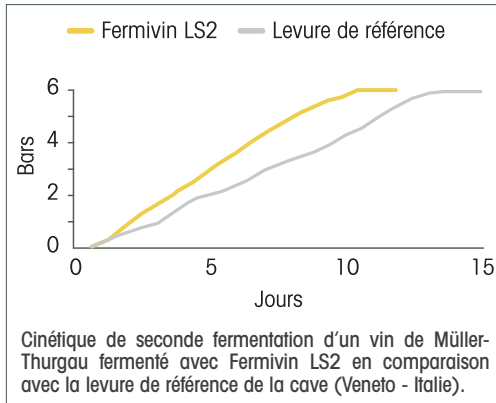


VINIFICATION

Fermivin® LS2 est adaptée à la vinification de tous types de vins même en conditions difficiles (basses températures, moûts très clarifiés, faible turbidité inférieure à 80 NTU) avec consommation complète des sucres. Elle possède une bonne aptitude pour l'élaboration des vins effervescents (prise de mousse en cuve close - méthode Charmat - ou par méthode traditionnelle).



SCIENCE & TECHNIQUE



DÉGUSTATION

Profil aromatique des vins respecté sans libération de composés aromatiques fermentaires par la souche.



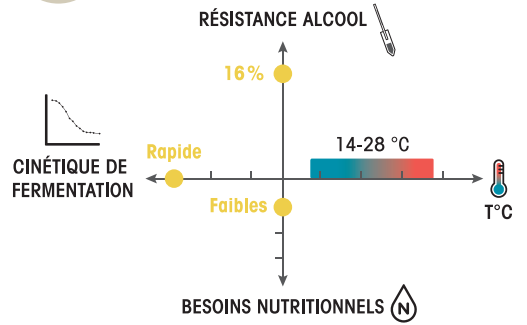
UN AVIS

« **Fermivin LS2** est une levure sûre, permettant de réussir sa seconde fermentation même dans des conditions difficiles. Elle est efficace, régulière et sans surprise. Elle ne produit pas de composés aromatiques fermentaires et respecte donc la typicité du terroir. »

Un vinificateur de la région de Trévis, Italie.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	5 à 7 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
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Killer



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **LS2** a été sélectionnée dans la région de Champagne (France) et validée par OENOBRANDS.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin LS2 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.

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@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :