



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.

TS28

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
2868 - SELECTION IFV - FRANCE

POUR DES VINS BLANCS DE TYPE SAUVIGNON, AROMATIQUES ET VIFS



VINIFICATION

Fermivin® TS28 permet d'optimiser la libération des précurseurs aromatiques de type thiols (buis, genêt, bourgeon de cassis, pamplemousse).

Elle est donc parfaite pour la production de vins de moyenne et haute gamme.

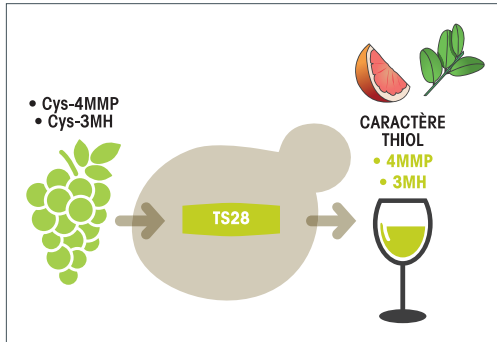
Fermivin TS28 participe également à la rondeur et donc à l'équilibre en bouche.

Le potentiel aromatique lié à Fermivin TS28 peut être optimisé par ajout de nutriments adaptés tels que Natuferm®.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin TS28 a une bonne aptitude à révéler les thiols variétaux et en particulier la 3MH et la 4MMP grâce à son activité β -lyase.



DÉGUSTATION

Vins blancs exaltés avec des notes de buis, bourgeons de cassis, genêts, silex, pamplemousse.



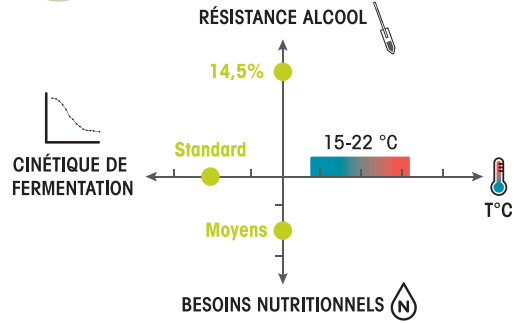
UN AVIS

« La souche **Fermivin TS28** me donne de très bons résultats sur le plan aromatique avec des notes de bourgeons de cassis et un volume remarquable. Très élégant et moderne ! »

Un vinificateur de Steiermark, Autriche.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	6 à 8 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.25 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 35 mg/l
Production de H ₂ S	Moyen
Facteur Killer	Killer K2



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **2868** a été sélectionnée et validée par l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) en Val de Loire (France).



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin TS28 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.

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 :