



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, OENOBRAUNDS continue à développer de nouvelles solutions de fermentation.

Les levures FERMIVIN sont sélectionnées en collaboration avec des vignerons 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.

VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRAUNDS

LA SOUCHE DE LEVURE IDÉALE POUR LE RIESLING



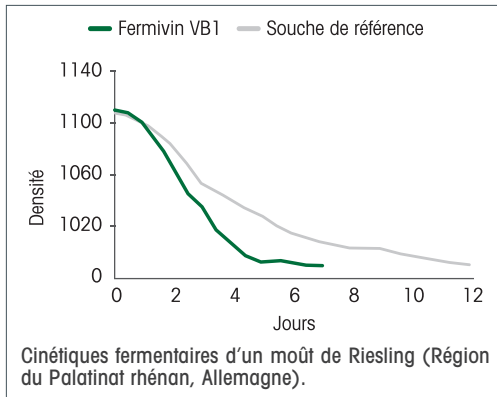
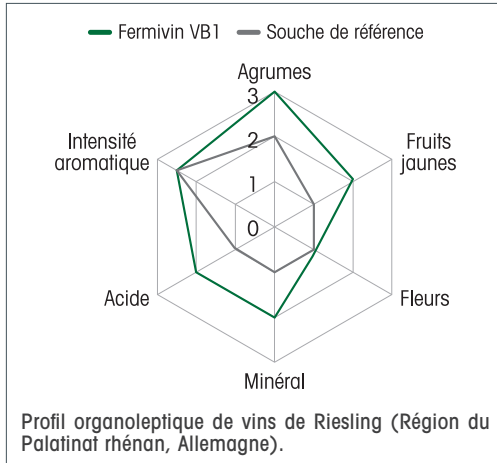
VINIFICATION

Elle a des besoins nutritionnels faibles mais dans le cas où la turbidité du moût est très basse des apports azotés tels que Maxaferm® sont recommandés. La consommation d'une partie de l'acide malique par **Fermivin VB1** retarde le démarrage de la fermentation malolactique.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin VB1 est recommandée par la plupart des instituts techniques de recherche œnologiques allemands pour la production de vins qualitatifs issus du cépage Riesling.



DÉGUSTATION

Arômes très stables permettant aux vins de conserver leur fraîcheur pendant 12 mois, notamment sur les vins de Riesling et de Grüner veltliner. Agrumes, fruits jaunes et arômes floraux, minéralité et belle acidité.



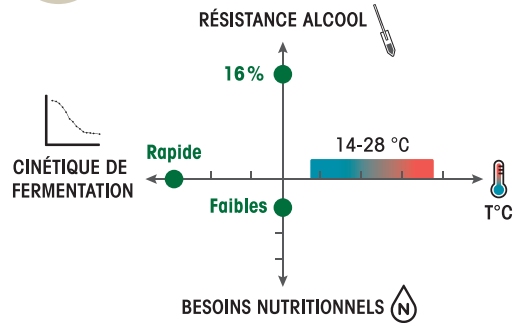
UN AVIS

« Les vins de Riesling sont très purs et élégants avec une touche de sureau. Généralement les vins sont dominés par leurs arômes variétaux spécifiques. Les arômes développés par **Fermivin VB1** sont très stables, ce qui permet aux vins de rester jeunes et frais après 12 mois. »

Un œnologue de la région du Palatinat rhénan, en Allemagne.



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-phénol	Indétectable (POF -)
Facteur Killer	Killer



HISTOIRE & DÉVELOPPEMENTS

La souche **VB1** a été sélectionnée en Alsace (France) et validée par OENOBRAUNDS.



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

La souche **Fermivin VB1** 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 15 kg.

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

OENOBRAUNDS 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 :