



Depuis les années 70, les vificateurs 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.

®
F
E
R
M
I
V
I
N

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.



POUR DES VINS ROUGES FRUITÉS ET SOUPLES



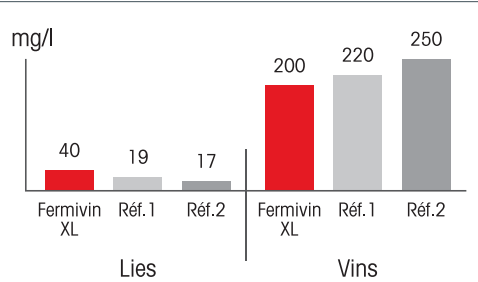
VINIFICATION

Fermivin® XL permet de produire des vins rouges fruités et d'assouplir les tanins rendant la structure moins agressive pour des vins destinés à une consommation rapide. Elle est adaptée aux macérations courtes. Son utilisation en combinaison avec l'enzyme de macération Rapidase® Extra Color permet d'optimiser l'extraction de la couleur et des polyphénols.



SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin XL présente une forte capacité d'adsorption des tanins galloyl-estérifiés les plus astringents et contribue ainsi à la diminution de l'astringence des vins.



Analyse des tanins adsorbés par les lies et des tanins restant dans un vin de Merlot fermenté par Fermivin XL et 2 souches de référence (données INRA Montpellier).



DÉGUSTATION

Notes de fruits rouges et noirs avec une faible astringence et une sensation de rondeur en bouche.

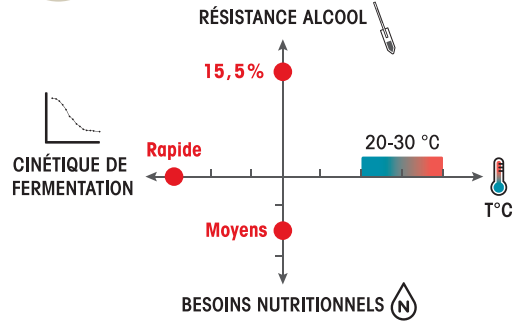


UN AVIS

« Fermivin XL est la meilleure souche sur mes Tempranillo et mes Syrah quand je veux assouplir la charge tannique tout en ayant un fruité intense. »
Un vificateur de la région de Granite Belt, Australie.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES



CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/l
Production de glycérol	7 à 9 g/l
Production d'acidité volatile (Eq. ac. sulfurique)	< 0.2 g/l
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/l
Production de H ₂ S	Faible
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Neutre



HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

La souche CECTA 11947 XL a été sélectionnée et validée par l'Université de Santiago (Chili).



DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin XL 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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :