



Fermivin®



AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

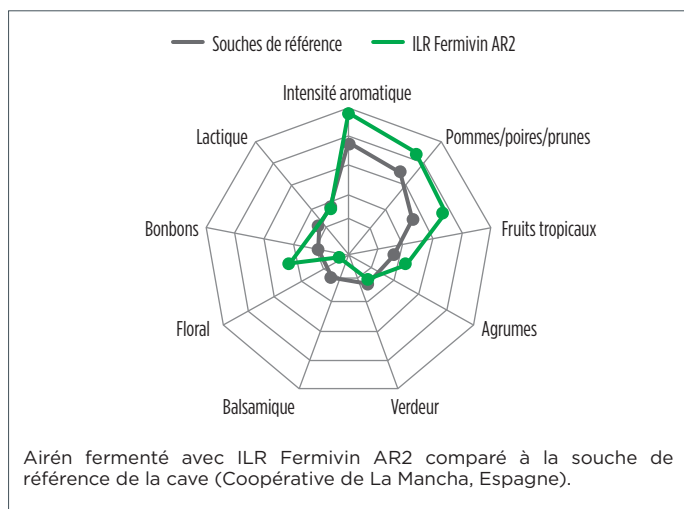
VINS BLANCS ET ROSÉS AUX ARÔMES INTENSES

VINIFICATION

Fermivin® AR2 libère de grandes quantités d'esters et de faibles niveaux de phénols volatils. Cela donne des vins blancs et rosés très aromatiques, nets, complexes et gourmands (rose, fruits tropicaux, ananas). Elle peut réaliser une fermentation alcoolique à basse température (12-14 °C). Ses meilleures performances aromatiques fermentaires se situent dans les moûts clarifiés avec une turbidité supérieure à 60 NTU. L'ajout de levure autolysée **Natuferm® Pure** améliore sa capacité fermentaire.

SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin AR2 permet d'obtenir la meilleure expression des esters (notes fruitées) et ne produit pas de phénols volatils. Le profil aromatique obtenu à basse température révèle des esters fruités de fermentation.



TÉMOIGNAGE

« Avec le cépage Marsanne, **Fermivin AR2** me donne le meilleur produit : nez intense de pêche blanche, équilibre en bouche, aucune amertume et très aromatique. »

Un producteur de la Vallée du Rhône, France.

DÉGUSTATION

Vins blancs aux notes florales et fruitées de grande complexité et pureté aromatique, que les vins soient issus de cépages riches en précurseurs thiols ou de cépages neutres.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	16 %
Cinétique de fermentation	Standard
Besoins nutritionnels	Élevés
Températures	12-20 °C / 54-68 °F

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 30 mg/L
Production de glycérol	4-6 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.24 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H ₂ S	Moyen
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Killer K2

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
La souche **LO122** a été sélectionnée en Val de Loire (France) et validée par OENOBRANDS.

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin AR2 contient plus de 10 milliards de cellules sèches actives par gramme. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine, fermé, dans un local frais (5 à 15 °C) et sec.

Fermivin AR2 classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 10 Kg.

In-Line Ready Fermivin AR2

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

.....
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 50 ans, OENOBRANDS 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.
.....

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.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com • www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :



Fermivin®

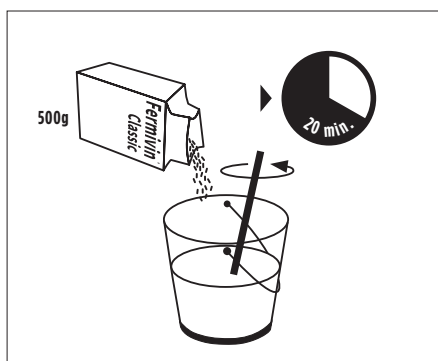
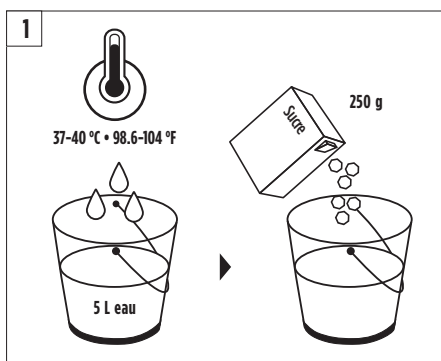


AR2

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

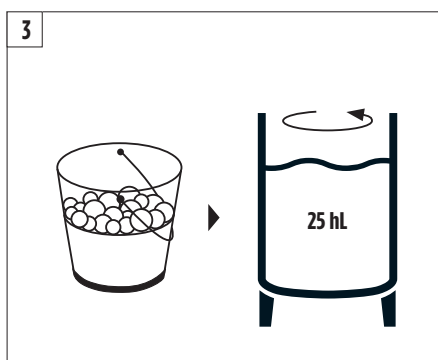
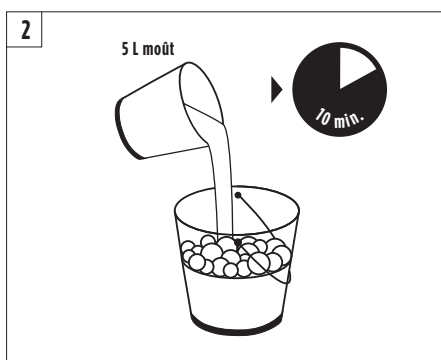
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



1. Mélangez 5 L d'eau et 250 g de sucre à 37-40 °C / 98.6-104 °F.

Ce milieu permet la réhydratation la plus efficace de la levure et favorise une viabilité maximale de la levure.

Ajouter 500 g de **Fermivin AR2** en mélangeant vigoureusement pour une bonne dispersion. Laissez la levure se réhydrater pendant 20 minutes. La mousse odorante qui apparaît est le signe du début de l'activité des levures.



2. Ajouter 5 L de moût pour ajuster la température de la levure réhydratée à celle du moût à fermenter. Laissez reposer 10 minutes.

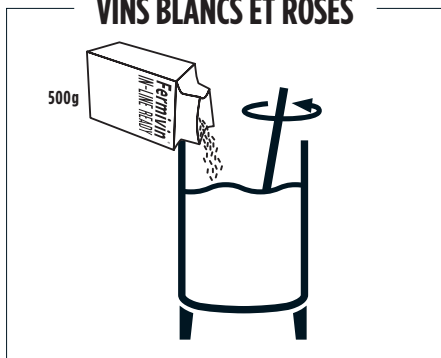
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

PROTOCOLE IN-LINE READY

LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, SOIT À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR SOLIDE-LIQUIDE AUTOMATISÉ OU D'UNE OPÉRATION MANUELLE À UNE DOSE DE 30 G/HL.



VINS BLANCS ET ROSÉS



Pour la vinification en blanc, l'opération manuelle peut être un ajout direct au moût après clarification.

La température du moût à ensemercer doit être supérieure à 15 °C. Une homogénéisation standard appropriée après l'ajout de levure est requise.

Nous recommandons une supplémentation après la clarification des moûts avec **Extraferm® D'tox** à raison de 20 à 40 g/hL. Plus la turbidité est faible, plus la dose est élevée.