



Fermivin®



LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

VINS MINÉRAUX, FRAIS ET AROMATIQUES

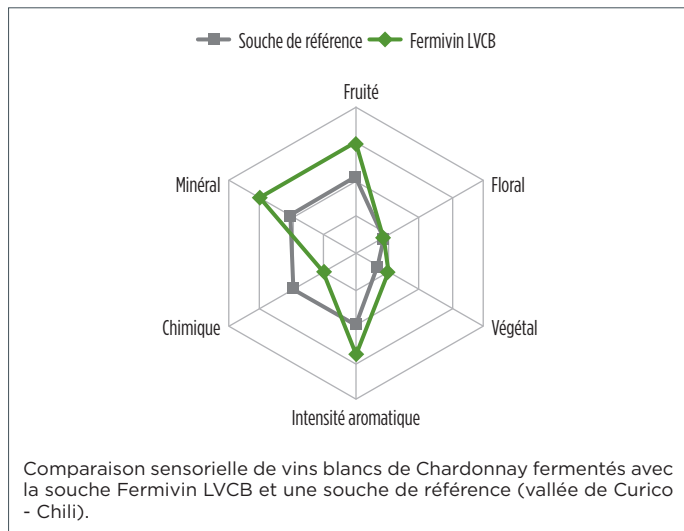
VINIFICATION

La levure **Fermivin® LVCB** est parfaitement adaptée aux fermentations de moûts très clarifiés, dès 12 °C et à teneur en alcool potentiel élevée.

Elle favorise une expression optimale des arômes fruités et frais. Ces propriétés la rendent parfaite pour des cépages comme le Sylvaner, le Pinot gris et blanc ou le Chardonnay.

SCIENCE & TECHNIQUE

Le métabolisme des lipides et acides aminés de **Fermivin LVCB** favorise la synthèse d'esters fermentaires dans les moûts très clarifiés. Elle produit peu d'acétate d'isoamyle et participe à une libération modérée d'arômes variétaux de type thiols ou terpènes. Les vins obtenus sont donc caractérisés par une bonne intensité aromatique fruitée et une minéralité remarquable en bouche.



TÉMOIGNAGE

« **Fermivin LVCB** est parfaite sur mes Chardonnay car elle permet de préserver l'acidité. Après macération pelliculaire et fermentation à basse température, j'ai obtenu des arômes de fruits tropicaux très persistants avec une grande longueur en bouche. »

Un vinificateur du Trentino, Italie.

DÉGUSTATION

Vins blancs montrant une bonne minéralité et des notes de citronnelle, fruits à chair blanche (poire), agrumes, abricot, pêche et fruits tropicaux (ananas).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	15%
Cinétique de fermentation	Rapide
Besoins nutritionnels	Faibles
Températures	12-22 °C / 54-72 °F

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	5-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.24 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 30 mg/L
Production de H ₂ S	Faible
Facteur Killer	Killer

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
La souche **LVCB** a été sélectionnée et validée par l'Université du Chili dans la vallée de Casablanca.

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin LVCB 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.

Dose d'emploi recommandée : 20 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 vigneronnes 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[®]

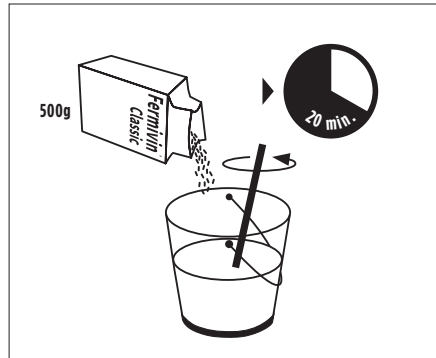
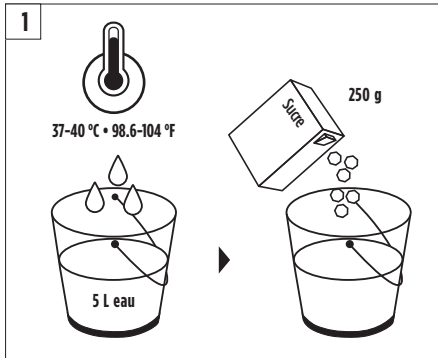


LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

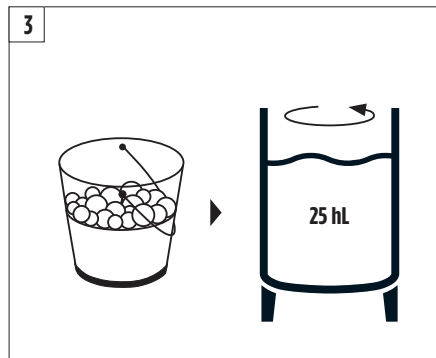
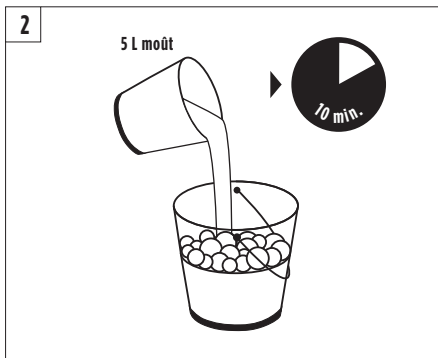
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 LVCB** 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.