



# Fermivin<sup>®</sup>



## SM102

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

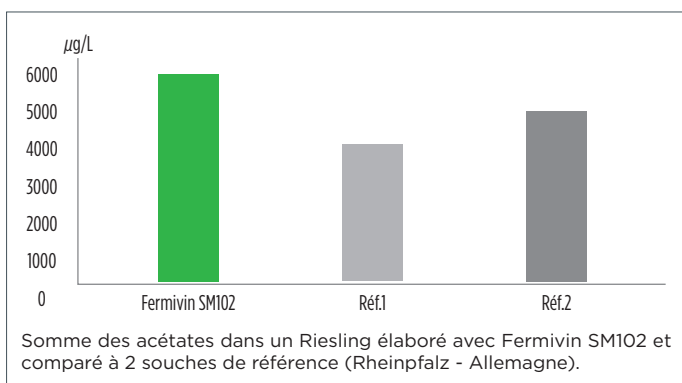
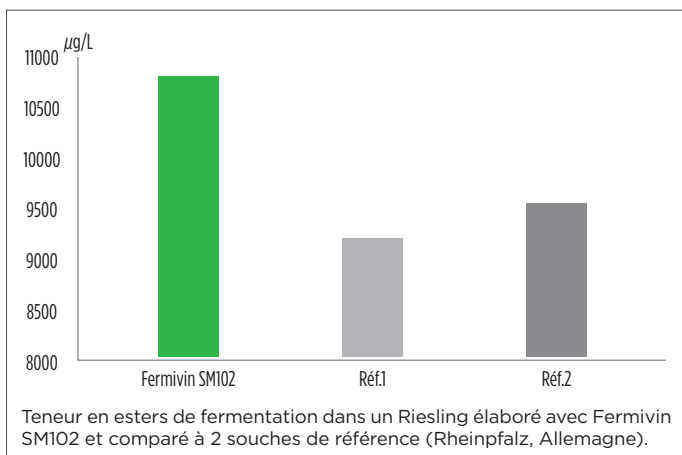
## VINS FLORAUX ÉLÉGANTS

### VINIFICATION

**Fermivin SM102** produit des vins blancs aux arômes floraux (acacia, aubépine). Cette levure est très connue pour produire des vins de qualité, peu alcoolisés et/ou pouvant contenir des sucres résiduels. Ces sucres résiduels peuvent contribuer à équilibrer la forte acidité de certains vins blancs. Il peut également être utilisé pour produire des vins fortifiés avec un faible ajout d'alcool. Elle peut également ralentir le démarrage de la fermentation malolactique.

### SCIENCE & TECHNIQUE

**Fermivin SM102** produit de grandes quantités d'esters de fermentation et surtout des acétates, qui donnent au vin des arômes floraux.



### TÉMOIGNAGE

« **Fermivin SM102** donne un vin très fruité et fleuri. Cela ne me dérange pas si la levure s'arrête à 20 ou 30 g de sucre résiduel ! En assemblage avec du vin sec fermenté avec **Fermivin VB1** par exemple, j'arrive à obtenir un vin clair et fruité, très élégant et facile à boire. »

**Vinificateur en Allemagne.**

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.

### DÉGUSTATION

Vins blancs très fins et floraux, très équilibrés.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	12%
Cinétique de fermentation	Lente
Besoins nutritionnels	Moyens
Températures	16-22 °C / 61-72 °F

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	6-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.18 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Facteur Killer	Killer

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

**Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La souche **SM102** a été sélectionnée dans la région de Cognac (France) et validée par OENOBRANDS. Elle est commercialisée depuis 1989.

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin SM102** 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 vignerons et des instituts techniques. Puis, elles sont cultivées, séchées et contrôlées, dans nos usines pour garantir : authenticité, performance et qualité.*  
.....

### 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<sup>®</sup>

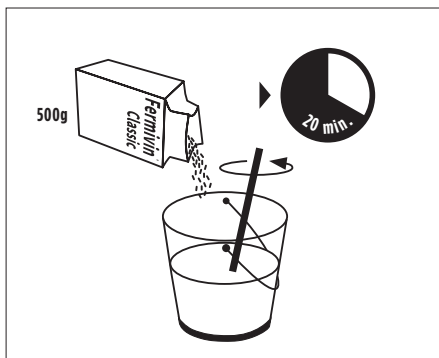
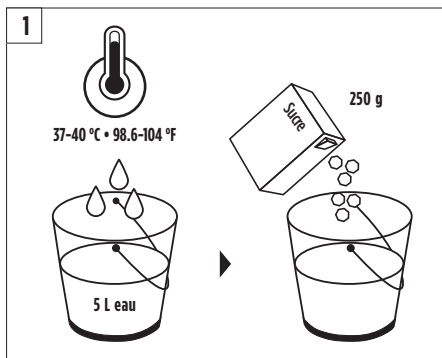


**SM102**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

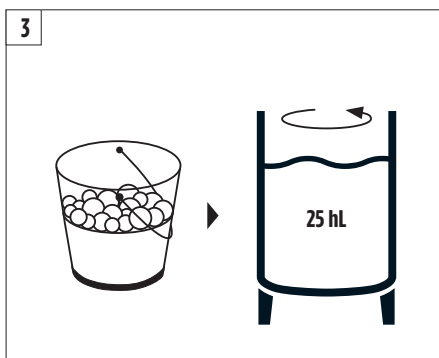
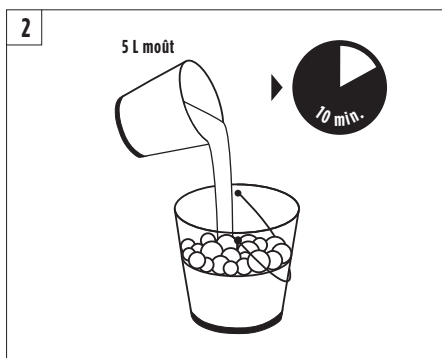
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



**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 SM102** 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.