



Fermivin®



XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

VINS ROUGES ET ROSÉS FRUITÉS ET SOUPLES

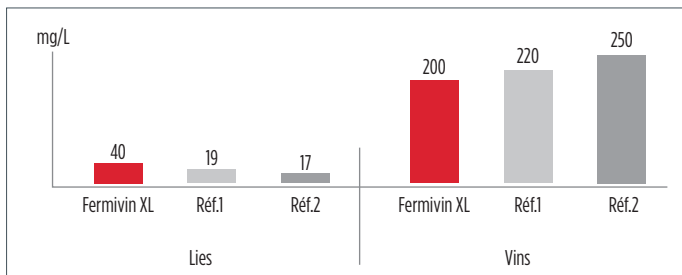
VINIFICATION

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.

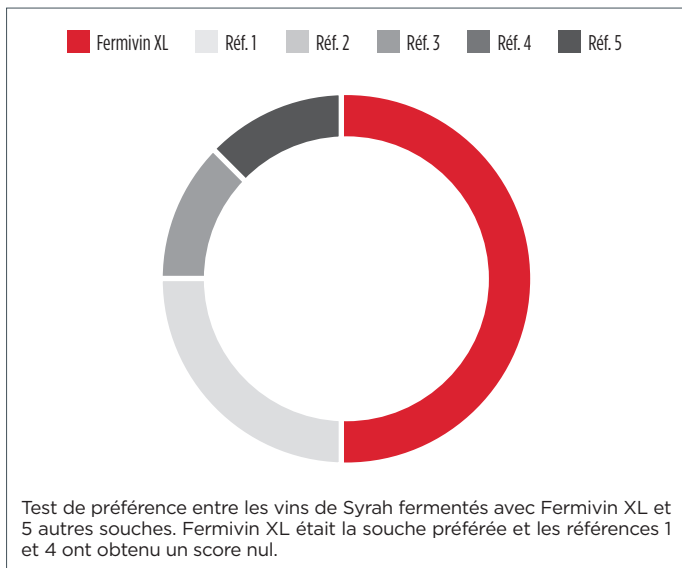
Elle est adaptée aux macérations courtes. Son utilisation en combinaison avec l'enzyme de macération **Rapidase® Extra Color** permet d'optimiser l'extraction de la couleur et des polyphénols.

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 INRAe Montpellier).



Test de préférence entre les vins de Syrah fermentés avec Fermivin XL et 5 autres souches. Fermivin XL était la souche préférée et les références 1 et 4 ont obtenu un score nul.

TÉMOIGNAGE

« 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 vinificateur de la région de Granite Belt, Australie.

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

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

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	15.5%
Cinétique de fermentation	Rapide
Besoins nutritionnels	Moyens
Températures	20-30 °C / 68-86 °F

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	7-9 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.24 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

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La souche CECTA **11947** 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. 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[®]

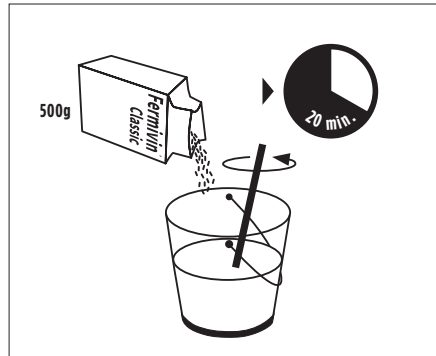
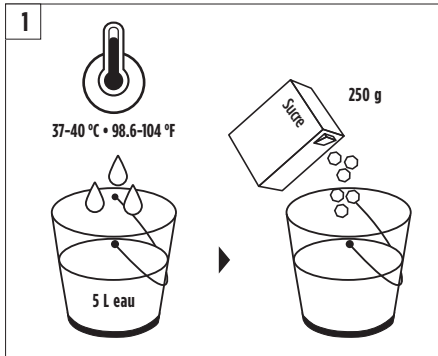


XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

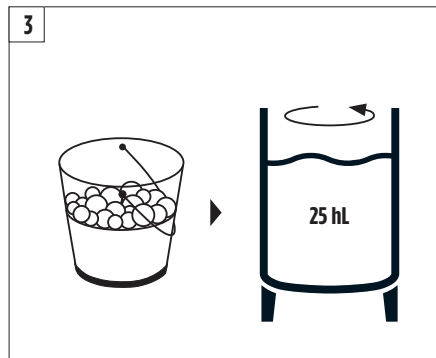
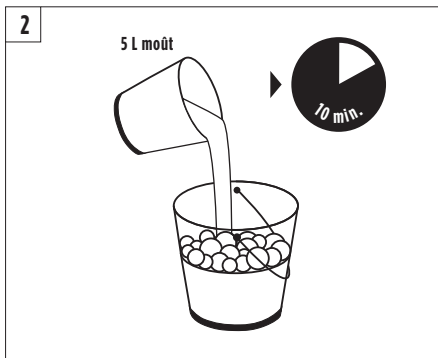
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 XL** 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.