



# Fermivin®



## PDM

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 8906 - VALIDATION OENOBRANDS

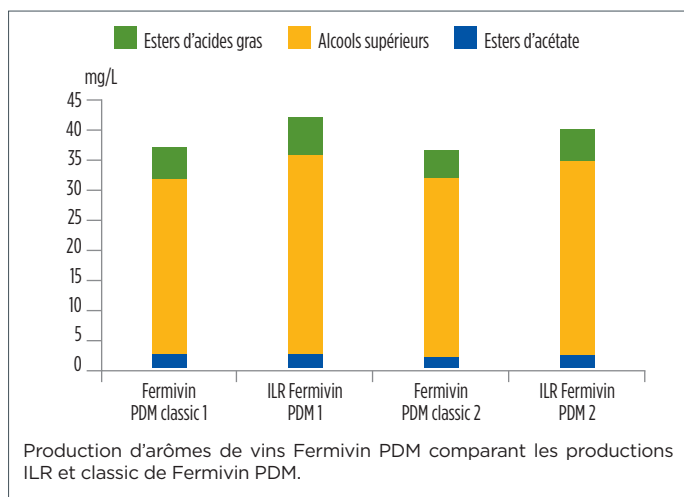
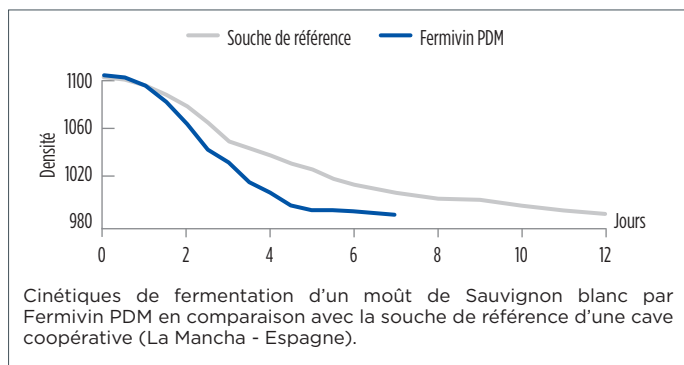
## ROBUSTE, FIABLE ET VALIDÉ

### VINIFICATION

Fermivin® PDM réalise des fermentations alcooliques rapides et complètes dans la plupart des conditions de vinification : large spectre de températures et à des degrés d'alcool élevés. Avec une contribution organoleptique modérée (faible production d'esters fermentaires), elle est parfaitement adaptée à l'élaboration de vins rouges, blancs et des vins de fruits.

### SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin PDM possède une cinétique de fermentation complète et très rapide sans produire de métabolites indésirables tels que les vinyl-phénols ou l'acétaldéhyde.



### TÉMOIGNAGE

« Je ne suis jamais déçu avec **Fermivin PDM**, une souche sans faille et sans surprise, parfaite pour exprimer la singularité du terroir. Elle est facile d'utilisation, robuste et fermente à très basses températures. Une référence dans sa catégorie. »

**Un vinificateur de la région de Marlborough, Nouvelle-Zélande.**

### DÉGUSTATION

Arômes variétaux nets et respectueux des cépages grâce à l'absence de production de vinyl-phénols et autres composés indésirables.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Résistance alcool         | 16%                 |
| Cinétique de fermentation | Rapide              |
| Besoins nutritionnels     | Faibles             |
| Températures              | 12-30 °C / 54-86 °F |

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Production de SO <sub>2</sub>  | < 10 mg/L              |
| Production de glycérol         | 5-7 g/L                |
| Production d'acidité volatile  | < 0.18 g/L             |
| Production d'acétaldéhyde      | < 20 mg/L              |
| Production de H <sub>2</sub> S | Faible                 |
| Production de vinyl-phénols    | Non détectable (POF -) |
| Facteur Killer                 | Killer                 |

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

**Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
La souche **8906** a été sélectionnée dans la région de Champagne (France) et validée par OENOBRANDS.

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin PDM 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 PDM classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.  
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 15 Kg.

#### In-Line Ready Fermivin PDM

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.  
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 10 Kg.

.....  
*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 vigneron 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®

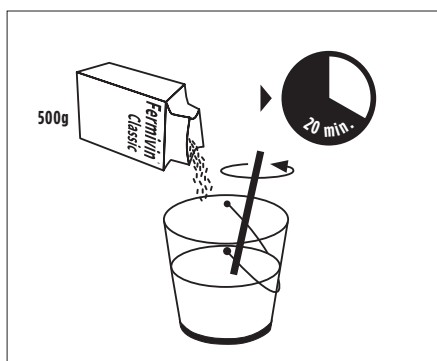
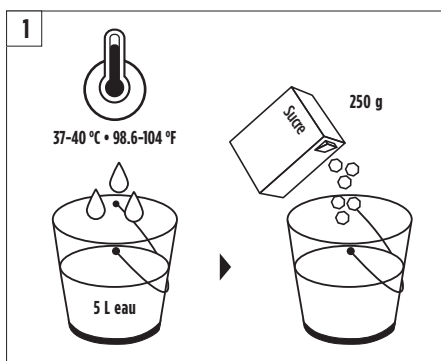


**PDM**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 8906 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

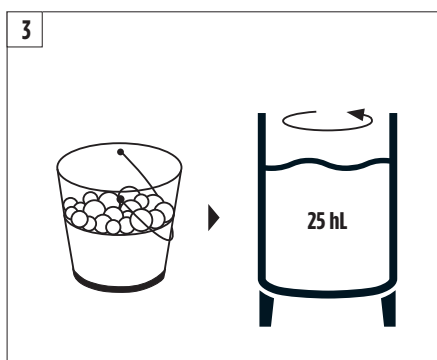
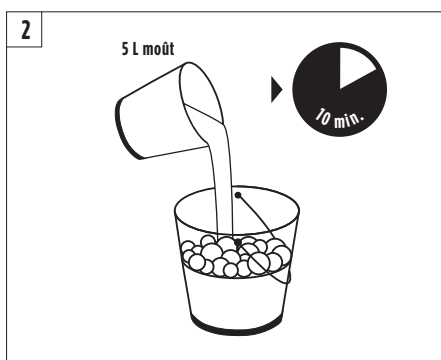
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 PF6** 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.

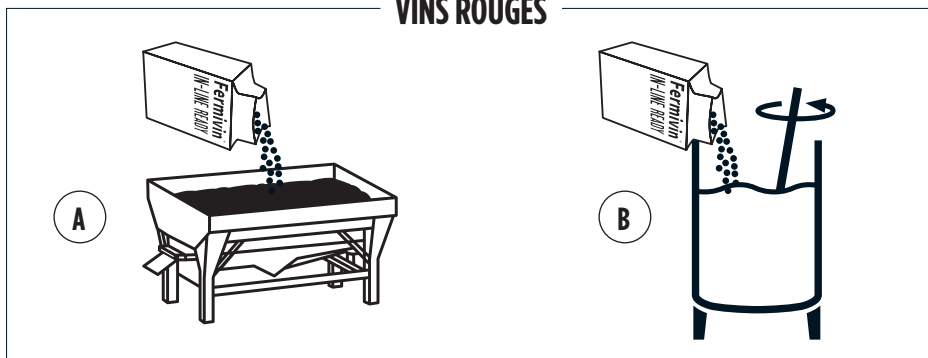
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

## PROTOCOLE IN-LINE READY

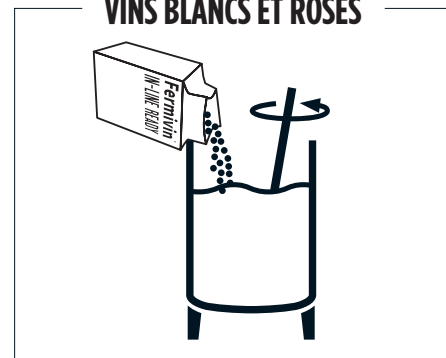
LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, SOIT À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR SOLIDE-LIQUIDE AUTOMATISÉ OU D'UNE OPÉRATION MANUELLE À UNE DOSE DE 30 G/HL.



### VINS ROUGES



### VINS BLANCS ET ROSÉS



L'opération manuelle peut être un ajout direct sur les raisins à la réception (A) ; ou au moût lors du premier remontage d'homogénéisation en cuvaison (B) ou après clarification. La température du moût à ensemercer doit être supérieure à 15 °C.

Pour les vinifications en blanc et en rosé, 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.

Pour la vinification en rouge, en cas de pré-fermentation à froid, ajouter les levures après la remontée en température.