



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae
HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

LEVURE NON-SACCHAROMYCES POUR LES ARÔMES ET LA RONDEUR



VINIFICATION

Fermivin® VINEAE est une levure non-*Saccharomyces*, qui intensifie l'expression aromatique et apporte de la structure et du volume.

■ Dans le vin, son utilisation se fait en co-inoculation avec *S. cerevisiae* pour des aspects sensoriels et de performance.

Proportion recommandée : 80 % VINEAE / 20 % *Saccharomyces*.

→ Vins blancs et rosés pour une expression florale et fruitée plus marquée et une complexité aromatique accrue.

→ Vins rouges pour des tanins plus souples, moins de caractère végétal et un équilibre plus harmonieux.

→ Vins effervescents pour des vins de base plus nets, une réduction des acides gras ramifiés et des arômes plus frais.

■ L'utilisation de **Natuferm® Bright** ou **Fruity** renforce le gain aromatique.

■ Dans le cidre et les fermentations pour les vins sans ou à faible teneur en alcool, elle peut être utilisée seule.

SCIENCE & TECHNIQUE

La co-inoculation augmente la concentration en esters (Figure 1). L'autolyse est jusqu'à 5 fois plus rapide que celle de toute levure *Saccharomyces*, apportant du corps et de la rondeur en un court laps de temps d'élevage sur lies (Figure 2).

DÉGUSTATION

Fermivin VINEAE produit des vins complexes et très aromatiques, avec une bonne structure et du volume.

TÉMOIGNAGE

« VINEAE ne prend jamais le dessus sur *Saccharomyces*, elle la complète, en apportant toujours de la texture et un surcroît aromatique. »

Vinificateur à Martinborough, Nouvelle-Zélande.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Tolérance à l'alcool	10%
Cinétique fermentaire	Moyenne
Besoins nutritionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Thiamine obligatoire: 30 à 50 mg/hL (limite UE : 60 mg/hL) • En cas d'utilisation de DAP ou DAS, les ajouter après 1/3 de la FA
Températures	16-28 °C

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production d'acidité volatile	< 0,20 g/L
Production d'H ₂ S	Nulle

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Hanseniaspora vineae*

La souche **HV205** a été sélectionnée par l'université d'Uruguay en collaboration avec le professeur Francisco CARRAU, et validée par Oenobrand.

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin VINEAE contient plus de 10 milliards de cellules de levures sèches actives par gramme.

Dose recommandée : 16 g/hL de **Fermivin VINEAE** et 4 g/hL de *S. cerevisiae*, pour obtenir une dose totale de 20 g/hL. Se référer au protocole au verso.

Conditionnement : Sachets sous vide de 500 g. À conserver dans son emballage d'origine non ouvert, à 4 °C et à l'abri de l'humidité.

.....
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.
.....

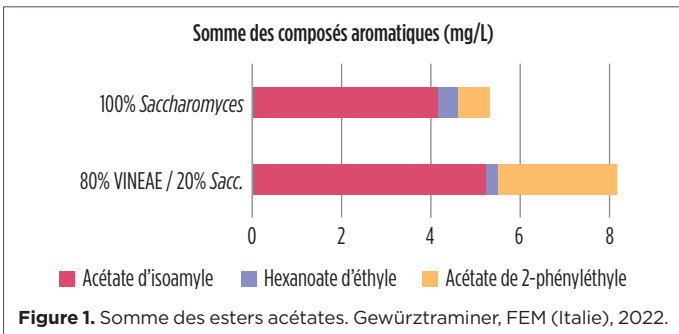


Figure 1. Somme des esters acétates. Gewürztraminer, FEM (Italie), 2022.

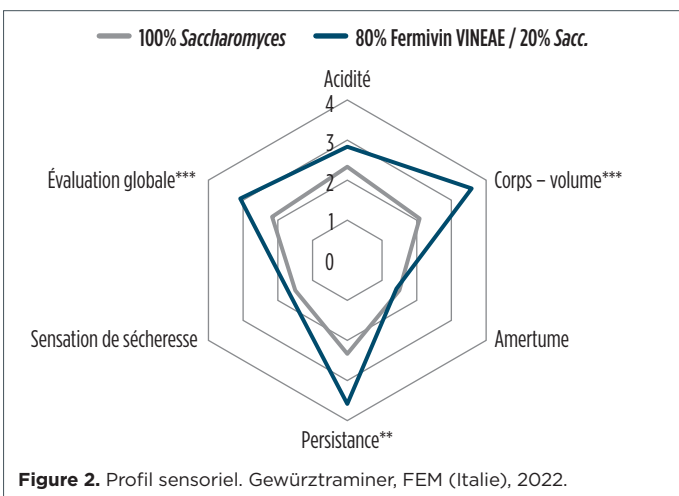


Figure 2. Profil sensoriel. Gewürztraminer, FEM (Italie), 2022.

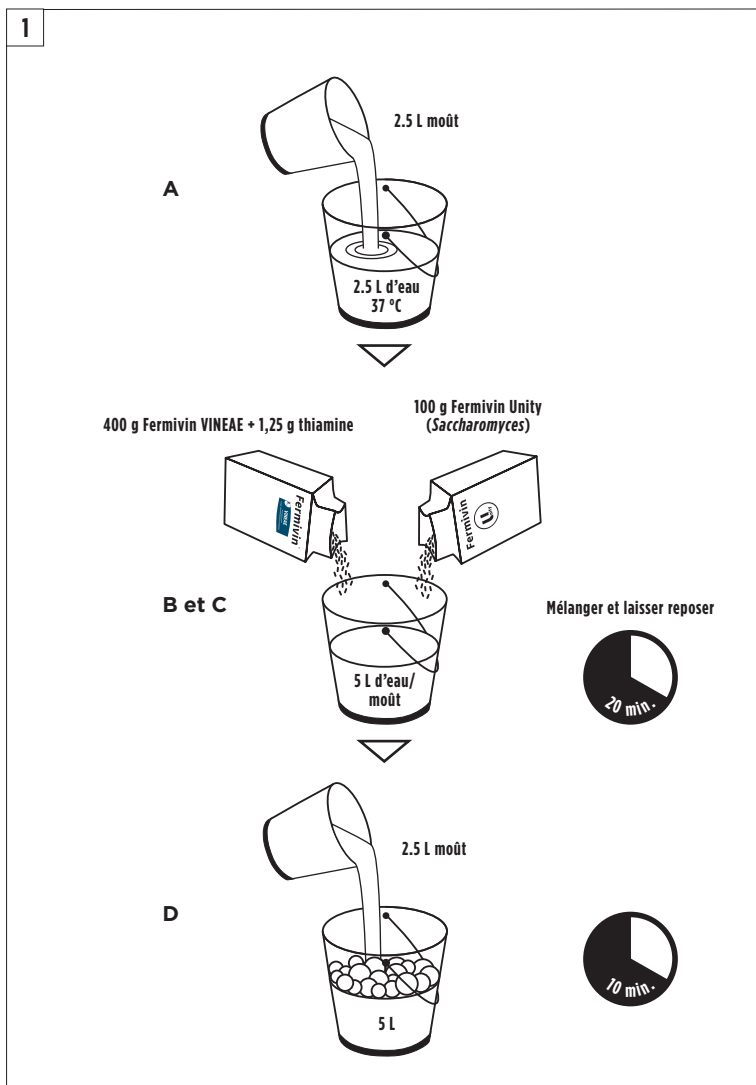
Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Considérant que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus 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 :

PROTOCOLE D'UTILISATION POUR 25 HL



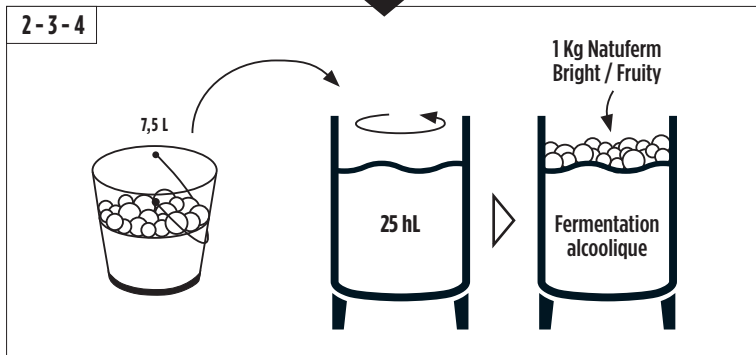
1. Réhydrater ensemble les levures Fermivin VINEAE et *Saccharomyces cerevisiae*

A. Préparer un mélange de 2,5 L de moût et 2,5 L d'eau claire non chlorée, à 37 °C. Ce substrat permet d'optimiser l'efficacité de réhydratation et de maximiser la viabilité des levures. Le type de sucre est important pour **Fermivin VINEAE** : tous conviennent à l'exception du saccharose (sucrose).

B. Ajouter **Fermivin VINEAE** : Dose : 16 g/hL, soit 80 % de la dose totale de 20 g/hL. Cela correspond à 400 g de **Fermivin VINEAE** pour une cuve de 25 hL + 1,25 g de thiamine. Mélanger vigoureusement pour assurer une bonne dispersion.

C. Ajouter les levures *Saccharomyces* choisies : Dose : 4 g/hL, soit 20 % de la dose totale de 20 g/hL. Cela correspond à 100 g pour une cuve de 25 hL. Mélanger vigoureusement pour assurer une bonne dispersion. Laisser reposer 20 minutes.

D. Ajouter 2,5 L de moût afin d'ajuster la température de la préparation de levures réhydratées à celle du moût à fermenter. Laisser reposer 10 minutes.



2. Incorporer la préparation dans la cuve de 25 hL. Au moment de l'ensemencement, la différence de température entre la préparation et le moût doit être inférieure à 10 °C.

3. Homogénéiser.

4. Fermentation alcoolique :

- Ajouter 40 g/hL de **Natuform Bright** ou **Fruity** à l'inoculation, soit 1 kg pour une cuve de 25 hL.
- Si du DAP ou du DAS sont utilisés, nous recommandons leur addition après 1/3 de la FA.
- La température de fermentation alcoolique doit être supérieure à 16 °C.