



# Fermivin®



Produced for direct inoculation

In-Line Ready

## EXPRESSION INTENSE DE THIOLS VERTS

### VINIFICATION

**Fermivin® PRIMATHIOL** est une levure libératrice de thiols, destinée aux vins blancs et rosés présentant un profil marqué en thiols verts, adaptée au Sauvignon blanc et aux cépages similaires. Elle présente de bonnes performances dans des moûts avec un azote assimilable modéré, entre 15 et 22 °C. L'expression des thiols peut être renforcée avec **Natuferm® BRIGHT**.

### SCIENCE & TECHNOLOGIE

Sélectionnée pour son génotype IRC7 (L/L) avec une forte activité β-lyase, permettant une libération importante de 4MMP et 3MH et leur conversion en 3MHA.

### TÉMOIGNAGE

« Je souhaitais davantage de thiols verts dans mon Colombar. **Fermivin PRIMATHIOL** m'a permis d'obtenir des arômes plus frais et plus définis. »

Un vinificateur dans le Gers, France.

### DÉGUSTATION

Les vins fermentés avec **Fermivin PRIMATHIOL** présentent un profil marqué en thiols verts, avec des notes de buis, feuille fraîche, zeste d'agrumes, pamplemousse et goyave. Les vins sont frais, directs et expressifs, avec une intensité aromatique nette.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Tolérance à l'alcool	15%
Cinétique fermentaire	Standard
Besoins nutritionnels	Élevés
Températures	15-22 °C

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production d'acidité volatile	< 0.3 g/L
Production d'H <sub>2</sub> S	Moyenne

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **667** est issue de la collection de levures œnologiques de Gist-brocades et a été validée par OENOBRANDS entre 2023 et 2025.

### DOSE & CONDITIONNEMENT

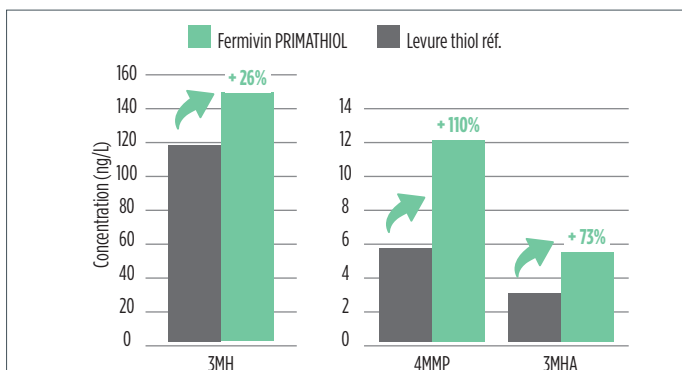
Contient plus de 10 milliards de cellules de levure sèche active par gramme. À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit frais (5-15 °C) et sec.

**Fermivin PRIMATHIOL In-Line Ready**

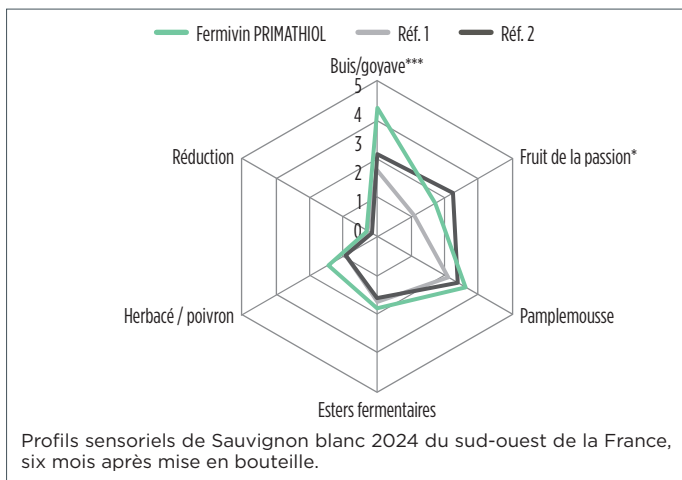
Dose recommandée: 30 g/hL.

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.*  
.....



Concentrations en 3MH, 4MMP et 3MHA dans des vins de Sauvignon blanc. Comparaison avec une levure thiol de référence. Vallée de la Loire, France, 2024. Seuils de perception olfactive respectivement de 60, 0,8 et 4 ng/L.



Profil sensoriel de Sauvignon blanc 2024 du sud-ouest de la France, six mois après mise en bouteille.

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®

**U** nity **PRIMATHIOL** **ILR**  
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# 667 - VALIDATION OENOBRANDS

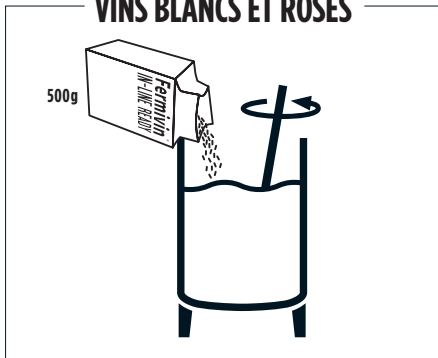
Produced  
for direct  
inoculation

**In-Line  
Ready**

## PROTOCOLE IN-LINE READY

LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, À UNE DOSE DE 30 G/HL

### VINS BLANCS ET ROSÉS



Pour la vinification en blanc et en rosé, l'ajout direct au moût est réalisé après clarification.

La température du moût au moment de l'ensemencement doit être supérieure à 15 °C. Un remontage d'homogénéisation standard après ajout de la levure est nécessaire.

Nous recommandons une supplémentation après clarification du moût avec **Extraferm® D'tox** à raison de 20 à 40 g/hL. Plus la turbidité est faible, plus la dose doit être élevée.