



Fermivin®

Produced for direct inoculation

In-Line Ready



PAS DE RÉDUCTION. JUSTE L'EXPRESSION DU FRUIT

VINIFICATION

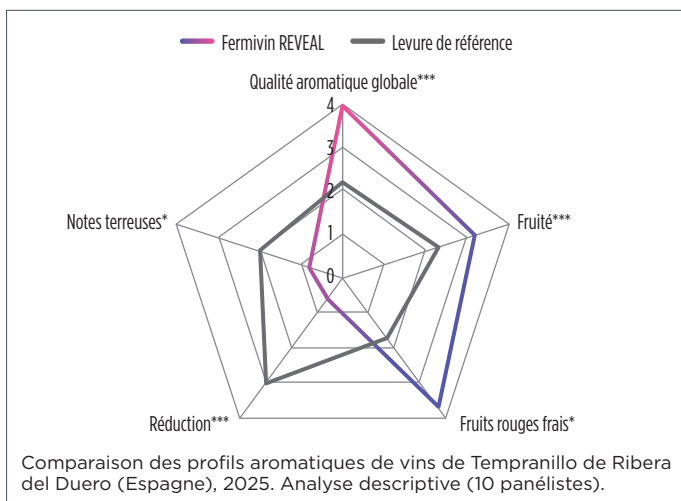
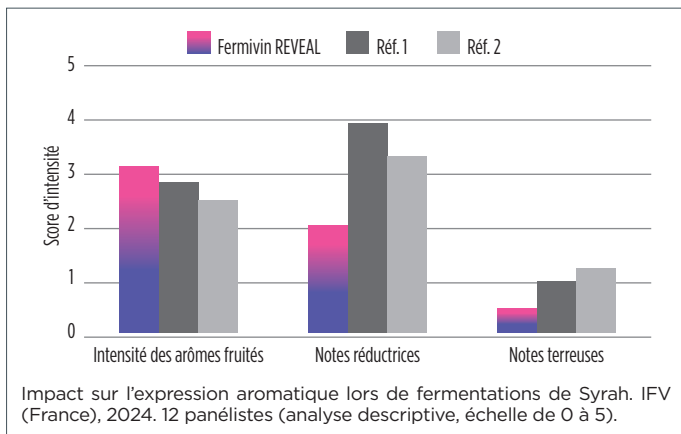
Fermivin® REVEAL est préconisée pour la vinification de moûts sensibles à la réduction. En limitant la formation de H₂S, elle évite le masquage des arômes fruités et favorise l'expression aromatique des vins pendant la fermentation.

Elle présente une bonne performance dans une large gamme de conditions, notamment dans des moûts à azote assimilable faible à modéré et en conditions réductrices.

Recommandée pour les cépages sensibles à la réduction tels que Syrah, Tempranillo, Dolcetto, ou dans toute situation réductrice.

SCIENCE & TECHNOLOGIE

Fermivin REVEAL a été sélectionnée pour sa très faible production de H₂S et de SO₂ pendant la fermentation. Cela limite la formation de composés soufrés réducteurs et réduit le risque de masquage aromatique.



TÉMOIGNAGE

« Nous rencontrons souvent des problèmes de réduction sur Syrah. Avec REVEAL, les vins sont restés nets et le fruit s'est exprimé plus clairement. »

Un vinificateur en Galice, Espagne.

DÉGUSTATION

Profil aromatique net et ouvert, sans notes réductrices. Amélioration de l'expression des fruits rouges et de l'équilibre global.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Tolérance à l'alcool	15.5%
Cinétique fermentaire	Rapide
Besoins nutritionnels	Faibles
Températures	18-32 °C

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	Faible
Production d'acidité volatile	< 0.2 g/L
Production d'H ₂ S	Faible à nulle

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La souche 664 est issue de la collection de levures œnologiques de Gist-brocades et a été validée par OENOBRANDS entre 2022 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 REVEAL 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.

.....

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®



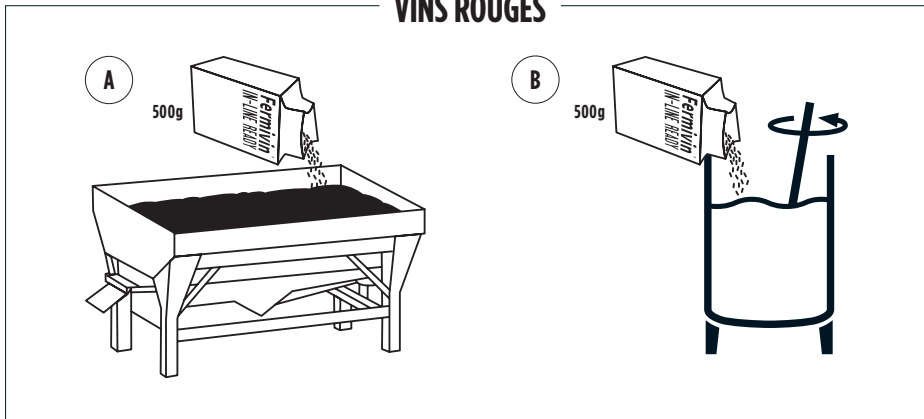
Produced
for direct
inoculation

In-Line
Ready

PROTCOLE 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 ROUGES



Pour la vinification en rouge, en cas de macération préfermentaire à froid, ajouter la levure après remontée en température.

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