



# Fermivin®



## 7013

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

## FERMENTATIONS RAPIDES RESPECTANT LES CÉPAGES, LE TERROIR ET LE TYPE DE FRUITS

### VINIFICATION

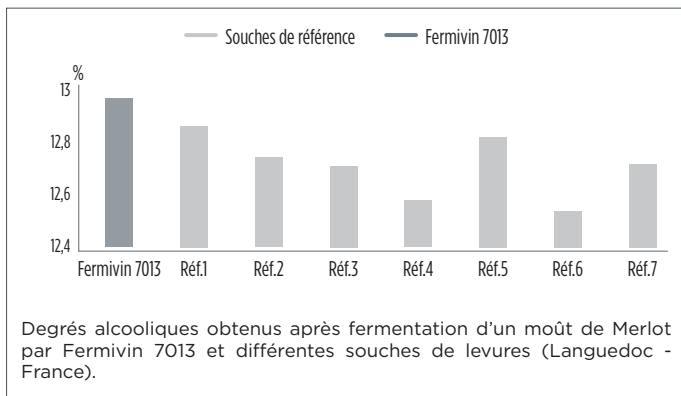
Performance fermentaire et robustesse sont garanties avec **Fermivin® 7013**.

**Fermivin 7013** est adaptée à la production de tous les types de vins, y compris les vins de fruits et les vins de base destinés à la distillation (faible production d'alcools supérieurs et d'acétaldéhyde).

En vinification en rouge, la combinaison de **Fermivin 7013** avec l'enzyme de macération **Rapidase® Extra Fruit** permet d'optimiser l'extraction et la stabilisation de la couleur des vins finis via la formation de pyranoanthocyanes.

### SCIENCE & TECHNIQUE

**Fermivin 7013** réalise une excellente conversion sucres-éthanol et des fermentations rapides et complètes sans production de métabolites indésirables.



### TÉMOIGNAGE

« Plus de 110 millions d'hectolitres ont été vinifiés avec la levure **Fermivin 7013** depuis son lancement en 1977 par Gist-brocades ! C'est un gage de sérieux, de fiabilité et d'efficacité ! »

**L'équipe d'OENOBRANDS.**

### DÉGUSTATION

Arômes variétaux des cépages et des fruits dans le respect de la typicité de leur terroir.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	14.5%
Cinétique de fermentation	Rapide
Besoins nutritionnels	Faibles
Températures	14-35 °C / 57-95 °F

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	6-8 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.18 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Activité HCDC*	80%
Facteur Killer	Neutre

\*HCDC = Activité Hydroxycinnamate Décarboxylase

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **7013** a été sélectionnée et validée en 1970 par l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) dans la région des Corbières (Languedoc - France).

Elle a été commercialisée sous forme de LSA (Levure Sèche Active) dès 1977.

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin 7013** 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 7013 classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et de 15 Kg.

#### In-Line Ready Fermivin 7013

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

.....  
*Depuis les années 70, les vificateurs 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®

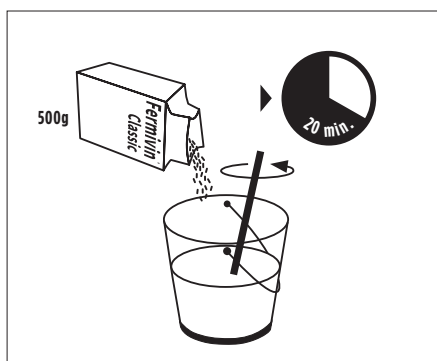
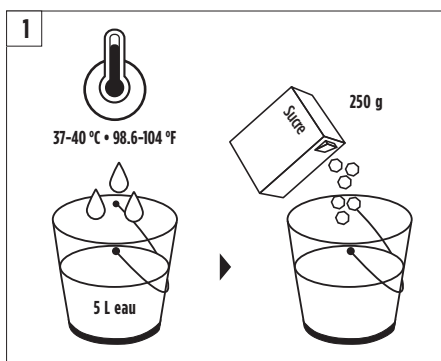


7013

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

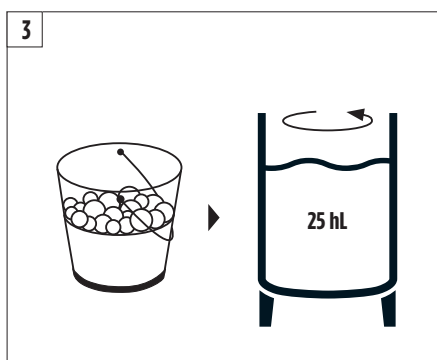
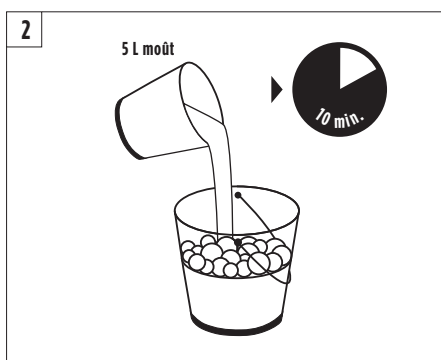
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 7013** 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.

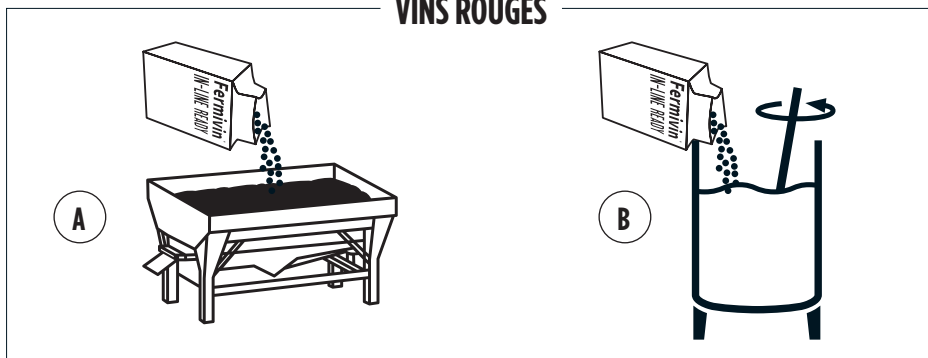
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

## PROTOCOLE IN-LINE READY

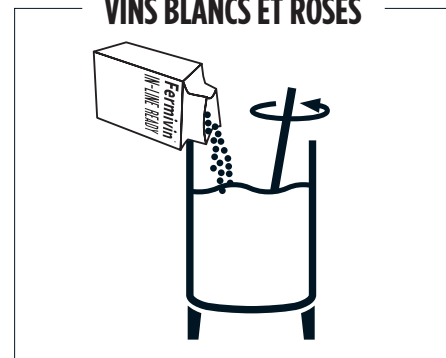
LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, SOIT À L'AIDE D'UN MÉLANGEUR SOLIDE-LIQUIDE AUTOMATISÉ OU D'UNE OPÉRATION MANUELLE À UNE DOSE DE 30 G/HL.



### 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 ensemencer 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.