



Fermivin®



A33

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

VINS ROUGES STRUCTURÉS ET COMPLEXES

VINIFICATION

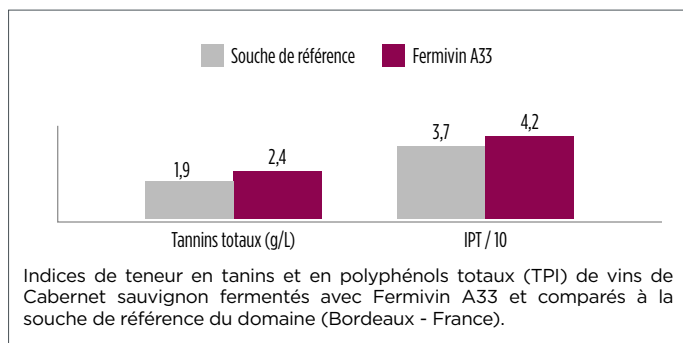
Fermivin® A33 est particulièrement adaptée à la production de vins de garde destinés à l'élevage en barriques.

Elle présente une très bonne résistance à l'alcool et permet de réaliser des fermentations complètes jusqu'à 15% d'alcool, voire plus avec un bon régime nutritionnel.

Son utilisation en combinaison avec l'enzyme de macération **Rapidase® Extra Fruit**, permet d'optimiser l'extraction ainsi que la stabilisation de la couleur et des composés phénoliques.

SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin A33 favorise l'extraction des polyphénols et la stabilisation des anthocyanes sous forme de pyranoanthocyanes.



TÉMOIGNAGE

« Sur plusieurs millésimes, **Fermivin A33** s'est bien comportée en fermentation et a donné des vins complexes ayant assez de matière pour assurer un bon potentiel de garde. »

Un maître de chai de la région des Graves, Bordeaux, France.

DÉGUSTATION

Arômes fruités de type cassis et mûre, notes empyreumatiques et chocolat.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	15.5%
Cinétique de fermentation	Rapide
Besoins nutritionnels	Élevés
Températures	22-30 °C / 72-86 °F

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	5-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.24 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 30 mg/L
Production de H ₂ S	Basse
Activité HCDC*	65%
Facteur Killer	Killer

*HCDC = Activité Hydroxycinnamate Décarboxylase

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La souche **331** a été sélectionnée et validée par l'Université du Chili.

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin A33 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.

Dose d'emploi recommandée : 20 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 vigneronnes 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[®]

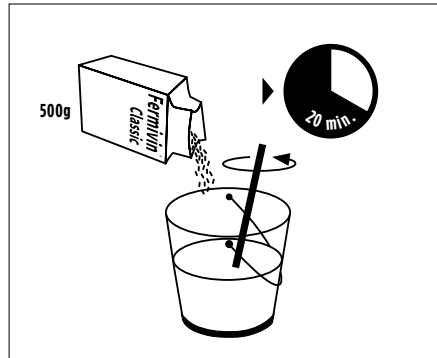
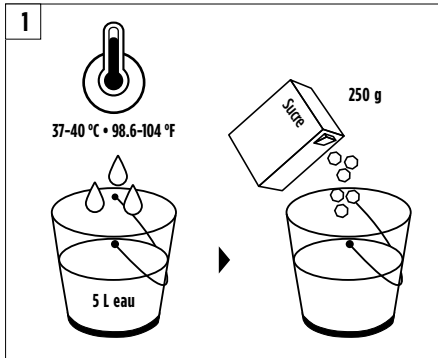


A33

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

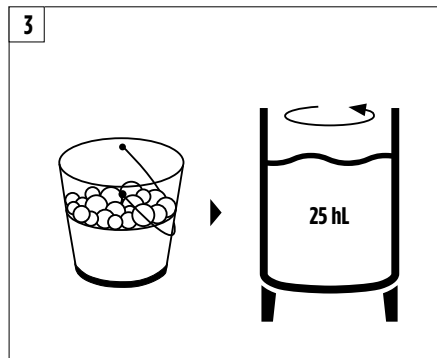
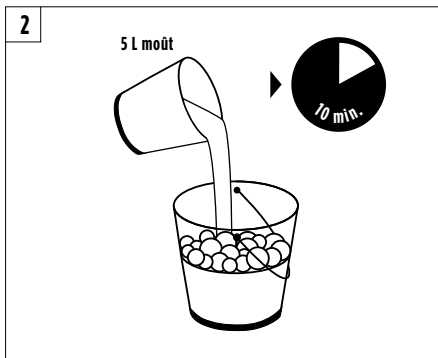
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 A33** 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.