

## VINS CONCENTRÉS EN FRUITÉ ET EN COULEUR

### VINIFICATION

Parfaitement appropriée pour de nombreux itinéraires de vinification, **Fermivin® P21** est une souche de levure capable de fermenter à basse température (12 °C) et parfaitement adaptée à la macération à froid. Associée à une macération pré-fermentaire à chaud, elle donne également de très bons résultats. **Fermivin P21** permet d'élaborer des vins rouges fruités de grande qualité, structurés, des arômes et des pigments rouges stables qui confèrent au vin un potentiel de garde.

### SCIENCE & TECHNIQUE

**Fermivin P21** favorise la libération d'une grande quantité de composés aromatiques et notamment des esters éthyliques (arômes fruits rouges et fruits noirs), des arômes qui se caractérisent par leur stabilité dans le temps. Les vins fermentés avec **Fermivin P21** ont un indice de polyphénols totaux élevé qui garantit un bon potentiel de garde. La teneur en pyranoanthocyanes très élevée, en raison de l'intense activité HCDC (égale à 100 %) de la souche de levure, contribue à la stabilisation de la couleur du vin et évite la formation d'éthylphénols en cas de contamination par *Brettanomyces*.

### DÉGUSTATION

**Fermivin P21** produces very fruity red wines with blueberry, blackberry and raspberry notes and a good mouthfeel.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	15.5%
Cinétique de fermentation	Standard
Besoins nutritionnels	Moyens
Températures	12-32 °C / 54-90 °F

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	6-8 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.24 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Facteur Killer	Neutre

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **P21L12** a été sélectionnée par l'IFV de Beaune (Institut Français de la Vigne et du Vin) basé Bourgogne (France) et validée par OENOBRANDS en 2018.

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin P21** 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 P21 classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.

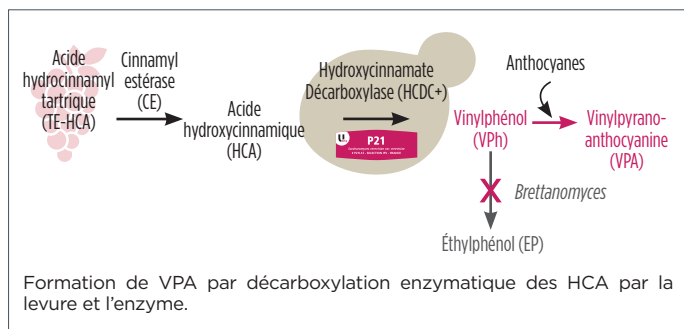
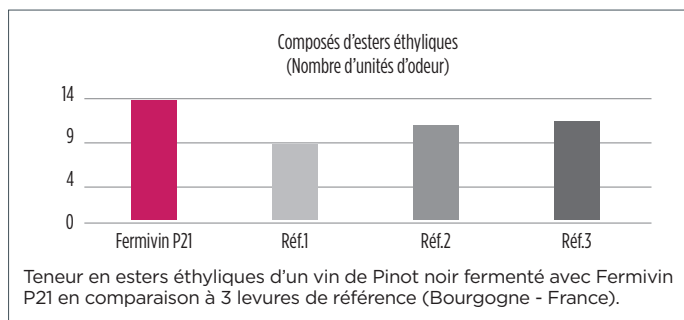
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

#### In-Line Ready Fermivin P21

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 vigneronnes et des instituts techniques. Puis, elles sont cultivées, séchées et contrôlées, dans nos usines pour garantir : authenticité, performance et qualité.*  
.....



### TÉMOIGNAGE

« **Fermivin P21** a permis de conduire la fermentation jusqu'à son terme et d'obtenir des vins fruités et élégants. Cette levure m'a donné entière satisfaction et j'ai choisi de l'utiliser pour l'élaboration de tous mes vins de garde. »

**Un producteur Bourguignon, France.**

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<sup>®</sup>

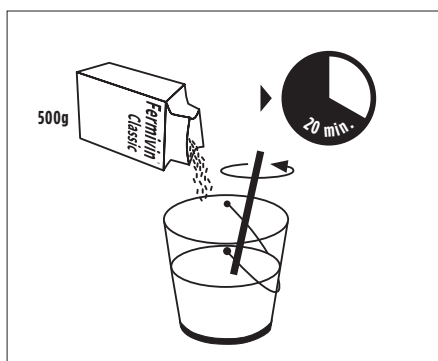
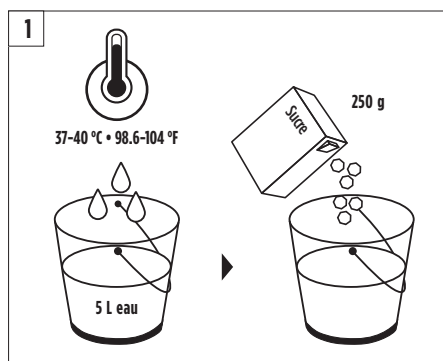


**P21**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

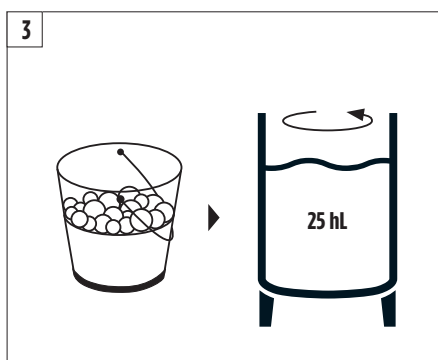
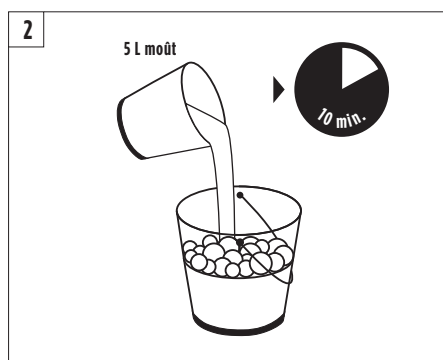
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 P21** 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.

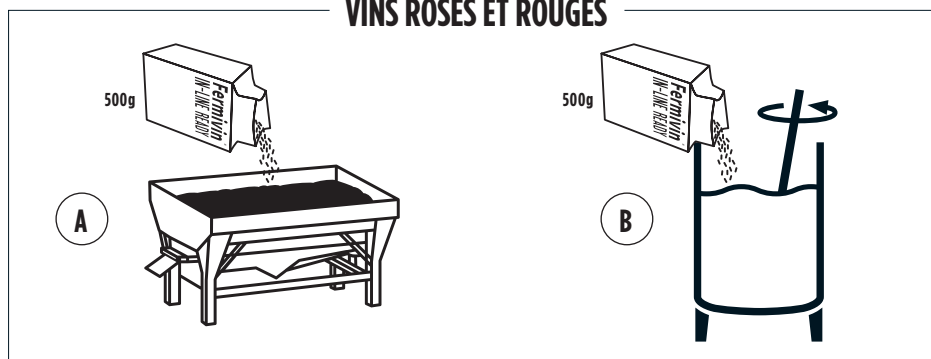
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

## 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 ROSÉS ET ROUGES



Pour les vins 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 ensemercer doit être supérieure à 15 °C.

Nous recommandons une supplémentation après la clarification des moûts avec **Extraferm<sup>®</sup> 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.