



Fermivin®



TS28

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
2868 - SELECTION IFV - FRANCE

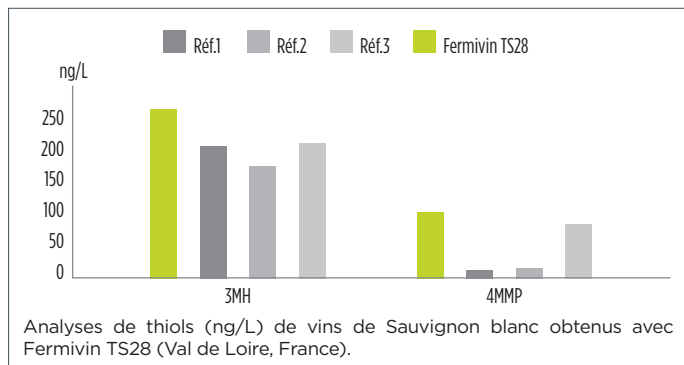
VINS VERTS ET MORDANTS DE TYPE THIOL

VINIFICATION

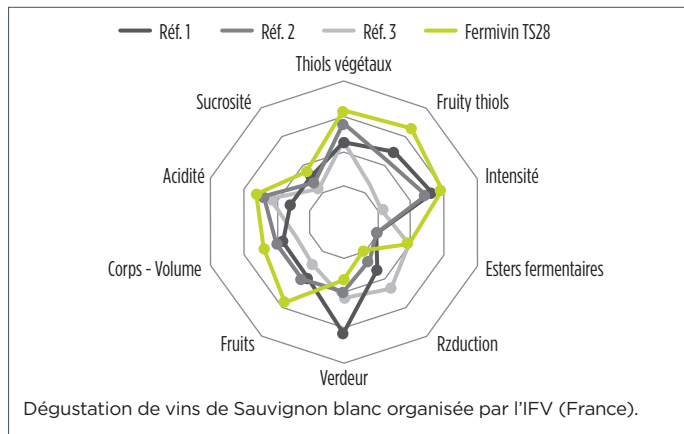
Fermivin® TS28 permet d'optimiser la libération des précurseurs aromatiques de type thiols (buis, genêt, bourgeon de cassis, pamplemousse). **Fermivin TS28** participe également à la rondeur et donc à l'équilibre en bouche. Le potentiel aromatique lié à **Fermivin TS28** peut être optimisé par ajout de nutriments adaptés tels que **Natuferm® Bright**. Ces propriétés la rendent parfait pour des variétés comme le Sauvignon blanc, le Verdejo, le Riesling ou le Friulano.

SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin TS28 a une bonne aptitude à révéler les thiols variétaux et en particulier la 3MH et la 4MMP grâce à son activité β -lyase.



Les vins fermentés avec **Fermivin TS28** sont décrits comme des vins fruités intensément aromatiques aux arômes d'agrumes, de fruits tropicaux et de buis.



TÉMOIGNAGE

« J'utilise **Fermivin TS28** comme alternative à une autre souche de référence ici, en Nouvelle-Zélande. J'aime son côté citrique, ses notes de poivron mûr et de fruits tropicaux ainsi qu'une belle attaque et une bonne longueur qu'elle donne au vin. »

Un vinificateur de Marlborough, Nouvelle-Zélande.

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.

DÉGUSTATION

Vins blancs exaltés avec des notes de buis, bourgeons de cassis, genêts, silex, pamplemousse.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	14.5%
Cinétique de fermentation	Standard
Besoins nutritionnels	Moyens
Températures	15-22 °C / 59-72 °F

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	6-8 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.31 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 35 mg/L
Production de H ₂ S	Moyen
Facteur Killer	Killer K2

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La souche **2868** a été sélectionnée et validée par l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) en Val de Loire (France).

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin TS28 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 TS28 classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

In-Line Ready Fermivin TS28

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 10 Kg.

.....
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.
.....

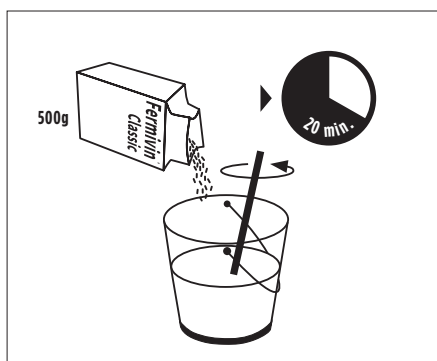
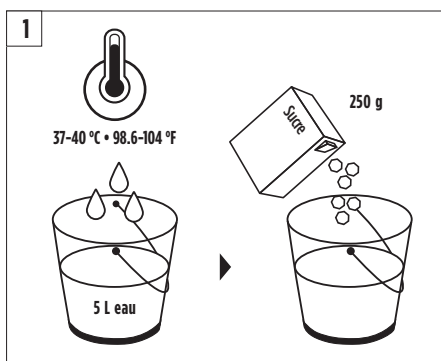
OENOBRANDS SAS

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 :

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

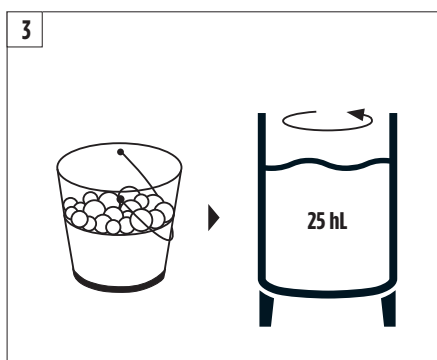
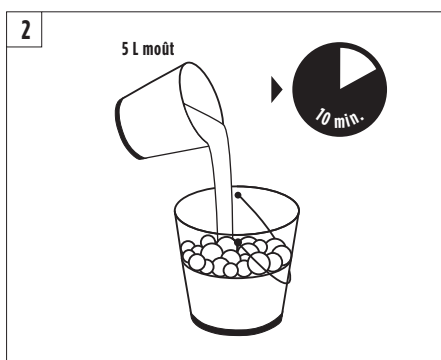
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 TS28** 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.

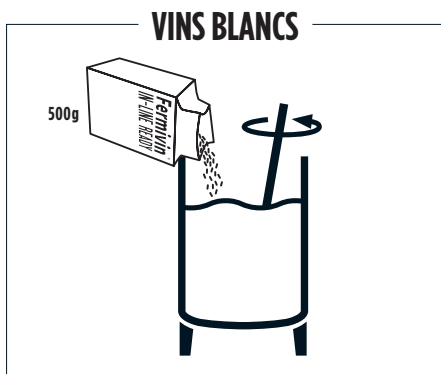


2. Ajouter 5 L de moût pour ajuster la température de la levure réhydratée à celle du moût à fermenter. Laissez reposer 10 minutes.

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.



Pour la vinification en blanc, l'opération manuelle peut être un ajout direct au moût après clarification.

La température du moût à ensemercer doit être supérieure à 15 °C. Une homogénéisation standard appropriée après l'ajout de levure est requise.

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.