



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

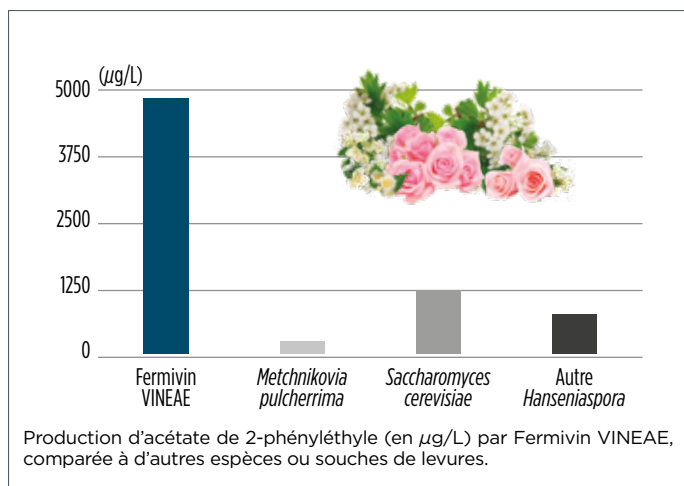
DES VINS TRÈS FLORAUX AVEC DU VOLUME EN BOUCHE

VINIFICATION

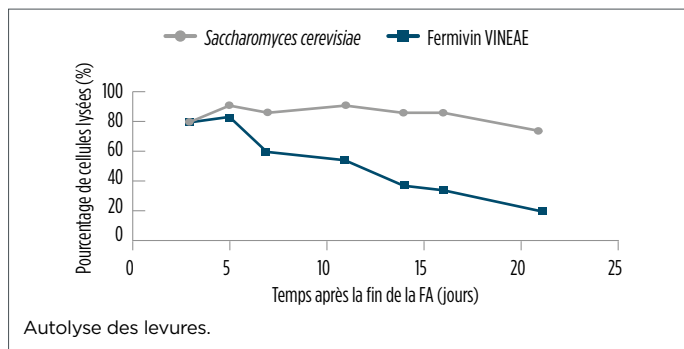
Fermivin VINEAE est une levure *Hanseniaspora vineae* qui améliore l'arôme et la texture de différents produits : vins blancs, rosés, rouges, tranquilles ou effervescents, et cidre. Seule ou associée à *Saccharomyces cerevisiae*, c'est un puissant révélateur d'arômes floraux par rapport à toute autre souche. Sa lyse rapide permet de réduire le temps d'élevage sur lies. Ses bienfaits sont donc visibles plus rapidement, qu'il s'agisse d'une meilleure sensation en bouche ou d'une réduction de l'astringence, particulièrement bénéfique pour les vins rouges. La co-inoculation de 80 % de **Fermivin VINEAE** et 20 % de *S. cerevisiae* assure la même cinétique fermentaire qu'une culture de *S. cerevisiae* pure, renforçant le fruité et la complexité pour un bouquet aromatique plus riche.

SCIENCE & TECHNIQUE

Comparées à *Saccharomyces cerevisiae*, **Fermivin VINEAE** produit dix fois plus d'acétate de phényléthyle et deux fois plus de benzénoïdes, ce qui enrichit le profil aromatique des vins.



Fermivin VINEAE lysis is about six times faster than *Saccharomyces cerevisiae*. This reduces the lees ageing time to provide a pleasant mouthfeel.



DÉGUSTATION

Fermivin VINEAE produit des vins complexes et très aromatiques qui offrent des notes florales intenses (rose) ainsi qu'une belle texture et amplitude en bouche.

TÉMOIGNAGE

« Depuis 2007, nous effectuons des fermentations en barriques avec **Fermivin VINEAE** sur nos Chardonnays. Outre ses arômes floraux, cette levure doit son succès à la réduction du temps d'élevage sur lies (à seulement 45 jours contre 3 à 6 mois habituellement), avec le même résultat sur la texture en bouche. »

Francisco CARRAU, professeur à l'université de la République d'Uruguay

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Tolérance à l'alcool	10%
Cinétique fermentaire	Moyenne
Besoins en nutriments	<ul style="list-style-type: none">• Thiamine indispensable• Pas de DAP ni de DAS• Nutrition organique pour <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Température	15-22 °C

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	< 10 mg/L
Production d'acidité volatile	< 0,20 g/L
Production d'H ₂ S	Nulle
Facteur killer	Levures amicales

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Hanseniaspora vineae*

La souche **HV205** a été sélectionnée par l'université d'Uruguay en collaboration avec le professeur Francisco CARRAU, et validée par Oenobrand.

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin VINEAE contient plus de 10 milliards de cellules de levures sèches actives par gramme.

Dose recommandée : 16 g/hL de **Fermivin VINEAE** et 4 g/hL de *Saccharomyces cerevisiae*, soit un total de 20 g/hL. Se reporter au protocole de réhydratation.

Conditionnement : Sachets sous vide de 500 g. À conserver dans son emballage d'origine non ouvert, à 4 °C et à l'abri de l'humidité.

.....
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.
.....

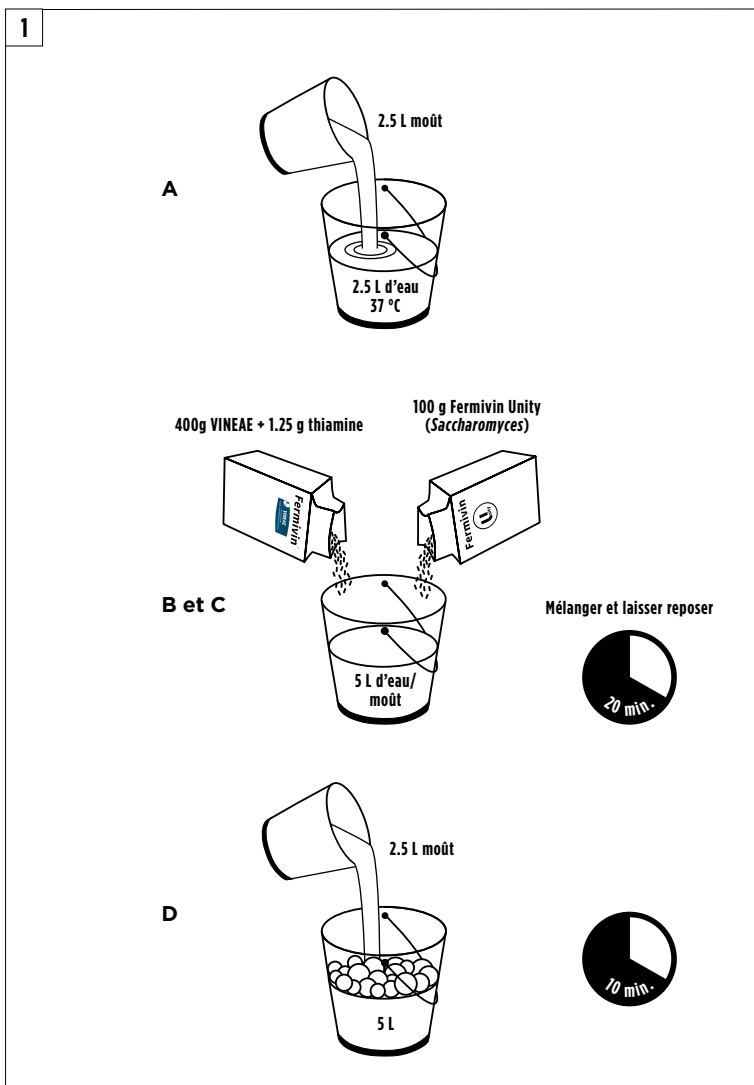
Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Considérant que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus 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 :

PROTOCOLE POUR 25 hL



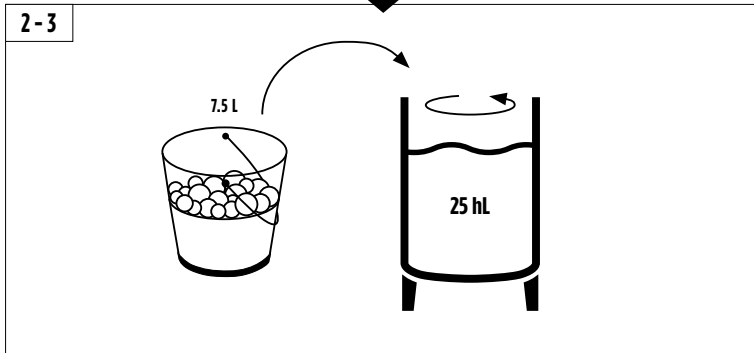
1. Réhydrater ensemble les levures Fermivin VINEAE et *Saccharomyces cerevisiae*

A. Préparer un mélange de 2,5 L de moût et 2,5 L d'eau claire non chlorée, à 37 °C. Ce substrat permet d'optimiser l'efficacité de réhydratation et de maximiser la viabilité des levures. Le type de sucre est important pour **Fermivin VINEAE** : tous conviennent à l'exception du saccharose (sucrose).

B. Ajouter **Fermivin VINEAE** : Dose : 16 g/hL, soit 80 % de la dose totale de 20 g/hL. Cela correspond à 400 g de **Fermivin VINEAE** pour une cuve de 25 hL + 1,25 g de thiamine. Mélanger vigoureusement pour assurer une bonne dispersion.

C. Ajouter les levures *Saccharomyces* choisies : Dose : 4 g/hL, soit 20 % de la dose totale de 20 g/hL. Cela correspond à 100 g pour une cuve de 25 hL. Mélanger vigoureusement pour assurer une bonne dispersion. Laisser reposer 20 minutes.

D. Ajouter 2,5 L de moût afin d'ajuster la température de la préparation de levures réhydratées à celle du moût à fermenter. Laisser reposer 10 minutes.



2. Incorporer la préparation dans la cuve de 25 hL. Au moment de l'ensemencement, la différence de température entre la préparation et le moût doit être inférieure à 10 °C.

3. Homogénéiser.