

## VIN ROUGE STRUCTURÉ ET FRUITÉ DE MILIEU DE BOUCHE

## VINIFICATION

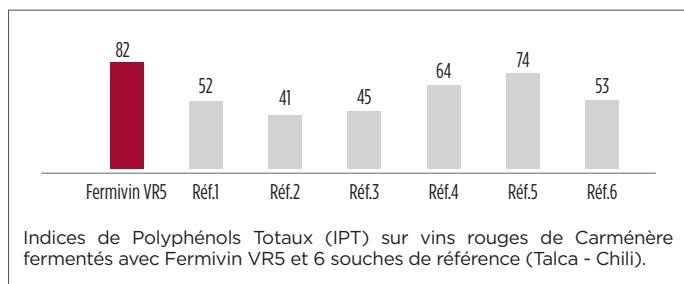
Fermivin® VR5 est adaptée à la production des vins rouges destinés à des élevages prolongés.

Elle favorise une extraction optimale des polyphénols et contribue à leur stabilisation dans le temps.

Fermivin VR5 participe au développement d'arômes de cassis, pruneaux et griottes et de notes épicées. Son utilisation est particulièrement recommandée en synergie avec l'enzyme de macération **Rapidase® Extra Fruit** afin d'optimiser l'extraction et la stabilisation de la couleur.

## SCIENCE &amp; TECHNIQUE

Fermivin VR5 contribue à l'extraction des polyphénols, à la formation de pyranoanthocyanes ainsi qu'à la libération de polysaccharides renforçant la structure et stabilisant la couleur des vins de garde.



## TÉMOIGNAGE

« Les arômes de cassis et de prunes sont dominant quand je fermente mes Syrah avec **Fermivin VR5**. J'ai noté une forte conversion alcoolique sans aucune note de réduction. Le vin obtenu présente une forte intensité colorante et une sensation en bouche agréable. »

Un vinificateur de Robertson, Afrique du Sud.

## DÉGUSTATION

Robe profonde et intense, arômes de fruits rouges et mûrs en milieu de bouche, beaucoup de gras et de structure.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	15.5%
Cinétique de fermentation	Fast
Besoins nutritionnels	Low
Températures	18-32 °C / 64-90 °F

## CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	7-8 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.18 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Low
Activité HCDC*	80%
Facteur Killer	Neutral

\*HCDC = Activité Hydroxycinnamate Décarboxylase

## HISTORIQUE &amp; DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **VR5** a été sélectionnée en Bourgogne (France) et validée par OENOBRANDS.

## DOSE D'EMPLOI &amp; CONDITIONNEMENT

**Fermivin VR5** 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 VR5 classic**

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 10 Kg.

**In-Line Ready Fermivin VR5**

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 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 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<sup>®</sup>

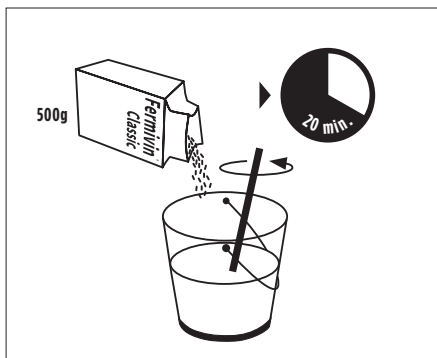
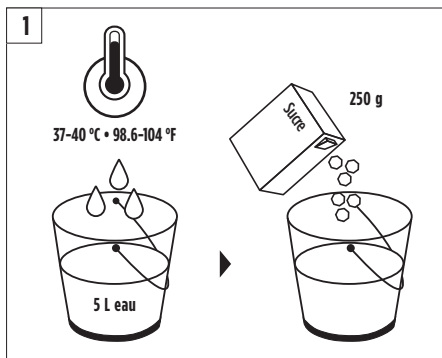


**VR5**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

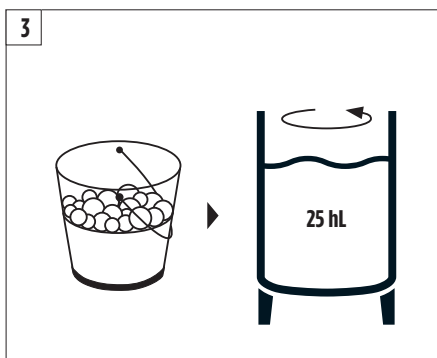
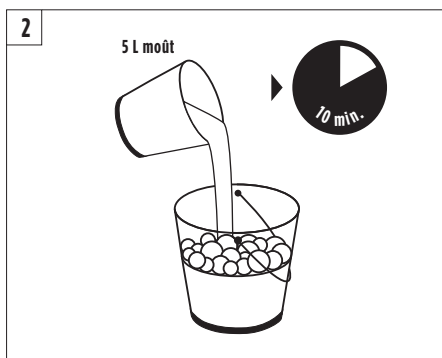
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 VR5** 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.

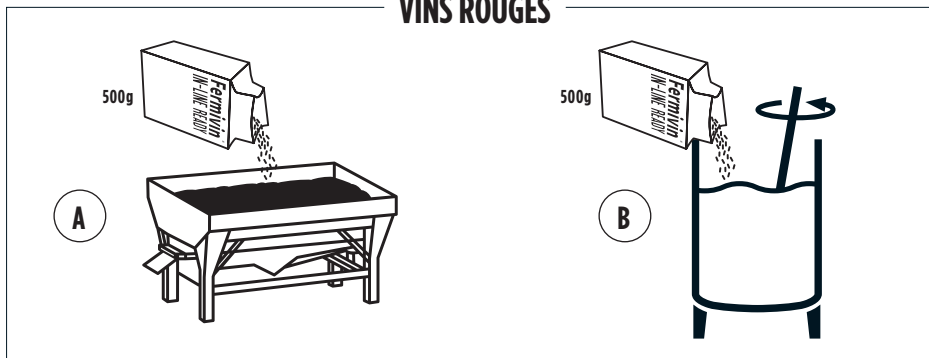
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

## 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



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.

Pour la vinification en rouge, en cas de pré-fermentation à froid, ajouter les levures après la remontée en température.