

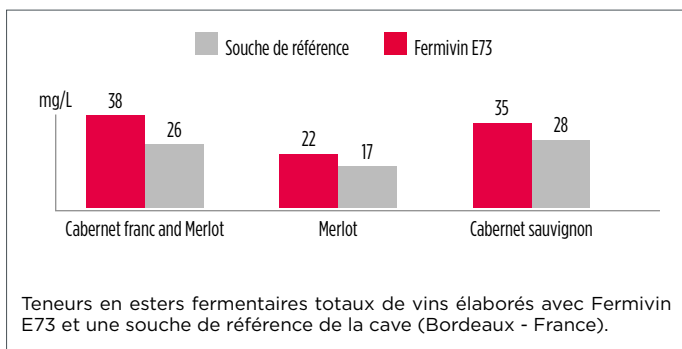
## VINS ROUGES FRUITÉS DE CONSOMMATION RAPIDE

## VINIFICATION

Fermivin® E73 produit des vins fruités et équilibrés de consommation rapide. Cryophile, elle est particulièrement adaptée à la fermentation des moûts issus de macération préfermentaire à froid. Elle peut être ajoutée durant la macération préfermentaire pour une meilleure implantation. Son utilisation est particulièrement recommandée en combinaison avec l'enzyme de macération **Rapidase® Extra Color** car elle permet d'optimiser l'extraction de la couleur et des polyphénols.

## SCIENCE &amp; TECHNIQUE

Fermivin E73 entraîne une production élevée d'esters fermentaires.



## TÉMOIGNAGE

« Fermivin E73 donne un Cabernet franc très parfumé et très fruité avec une robe plus soutenue. Moins corsé que la souche de référence. »

Un vinificateur du Val de Loire, France.

## DÉGUSTATION

Vins rouges très souples et fruités avec des notes de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, griotte).

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Résistance alcool         | 15%                 |
| Cinétique de fermentation | Standard            |
| Besoins nutritionnels     | Élevés              |
| Températures              | 10-28 °C / 50-82 °F |

## CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| Production de SO <sub>2</sub>  | < 10 mg/L              |
| Production de glycérol         | 5-7 g/L                |
| Production d'acidité volatile  | < 0.31 g/L             |
| Production d'acétaldéhyde      | < 30 mg/L              |
| Production de H <sub>2</sub> S | Moyen                  |
| Production de vinyl-phénols    | Non détectable (POF -) |
| Facteur Killer                 | Neutre                 |

## HISTORIQUE &amp; DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **7303** a été sélectionnée et validée en 1973 par l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement). dans la région de Bordeaux (France). Elle est commercialisée pour la première fois par Gist-brocades en 1978.

## DOSE D'EMPLOI &amp; CONDITIONNEMENT

**Fermivin E73** 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 E73 classic**

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.

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

**In-Line Ready Fermivin E73**

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 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>

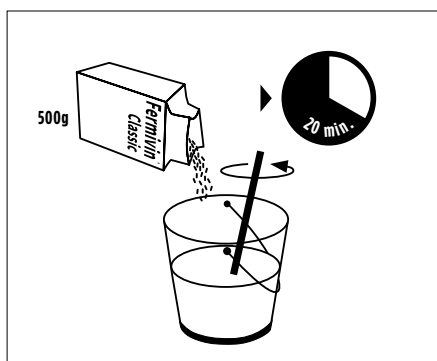
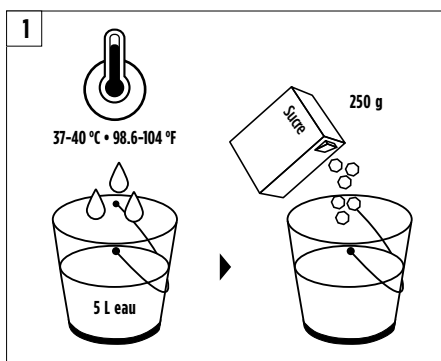


**E73**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# 7303 - SELECTION INRAe - FRANCE

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

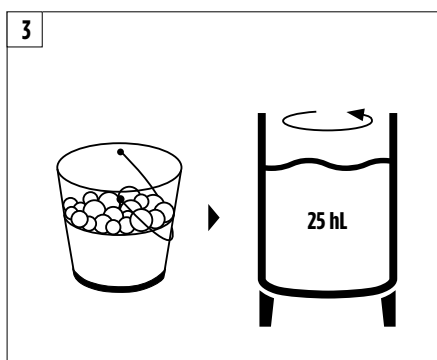
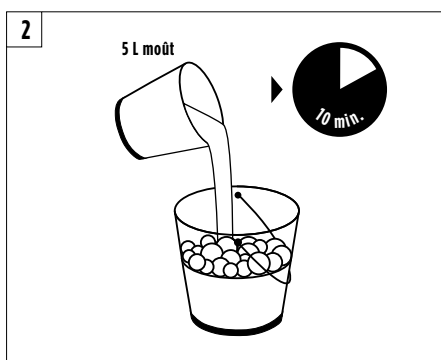
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 E73** 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.

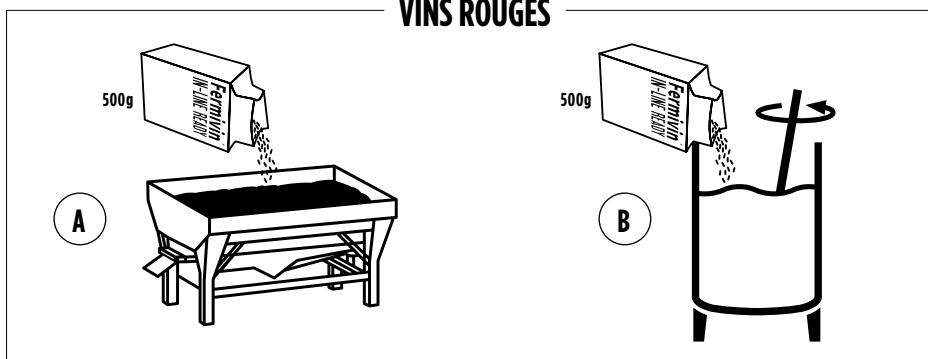
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

## 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.