



# Fermivin®



## 4F9

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

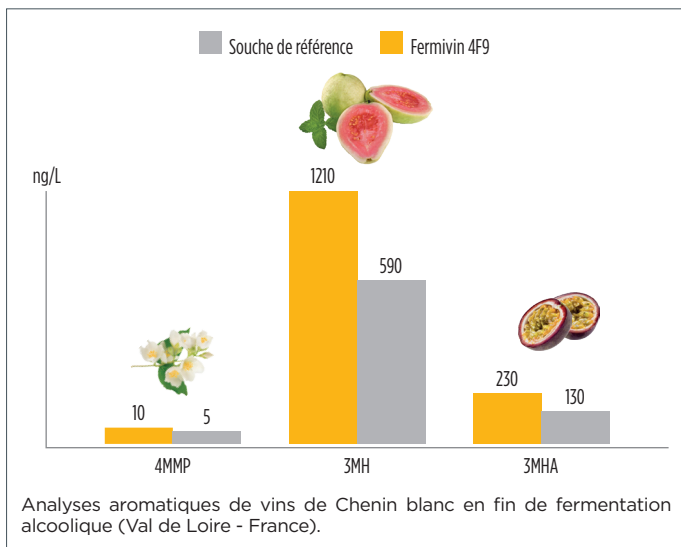
## VINS BLANCS ET ROSÉS RONDS FRUITÉS

### VINIFICATION

**Fermivin® 4F9** est une levure à fermentation forte qui produit des vins fruités aux notes de fruits tropicaux et avec une bonne sensation en bouche. Elle produit des niveaux élevés d'esters éthyliques, libère des arômes de thiol (3MH et 4MMP) et convertit efficacement le 3MH en son acétate, le 3MHA. Elle libère de grandes quantités de polysaccharides et est donc particulièrement recommandée pour l'élevage sur lies, donnant des vins équilibrés et ronds. Levure forte et résistante, **Fermivin 4F9** peut être utilisée pour la seconde fermentation en cuve close (méthode Charmat). L'ajout de levures autolysées comme **Natuferm® Bright** favorise la production d'esters fermentaires et d'arômes thiols.

### SCIENCE & TECHNIQUE

Libératrice de thiols (3MH et 4MMP) et convertisseuse du 3MH en acétate (A3MH), **Fermivin 4F9** produit des vins blancs aux arômes de fruits tropicaux (goyave, fruit de la passion) et floraux.



### TÉMOIGNAGE

« **Fermivin 4F9** donne des vins au nez intense et fruité, bouche équilibrée. Ensemble flatteur, bien équilibré sur vins de Chenin sec élevés 5 mois sur lies. »

**Profil sensoriel établi par les vinificateurs de l'IFV, Val de Loire, France.**

### DÉGUSTATION

Des vins fruités aux notes de pamplemousse, de mangue, de fruits à noyau et de fruits tropicaux (goyave et fruit de la passion), avec du volume et très bien équilibrés.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	15.5%
Cinétique de fermentation	Rapide
Besoins nutritionnels	Moyens
Températures	12-28 °C / 54-82 °F

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	5-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.24 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 25 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Facteur Killer	Killer

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **4F9** a été sélectionnée et validée par l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) en Val de Loire (Muscadet-France).

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin 4F9** 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 4F9 classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

#### In-Line Ready Fermivin 4F9

Dose d'emploi recommandée : 30 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

.....  
*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.*  
.....

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®

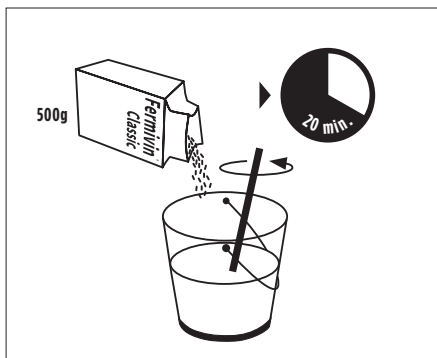
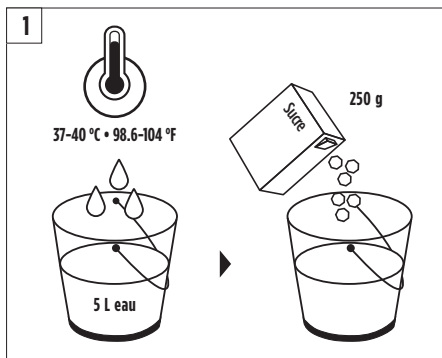


## 4F9

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

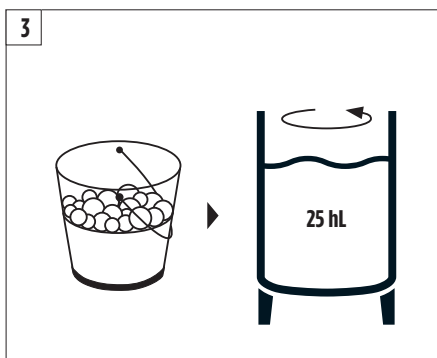
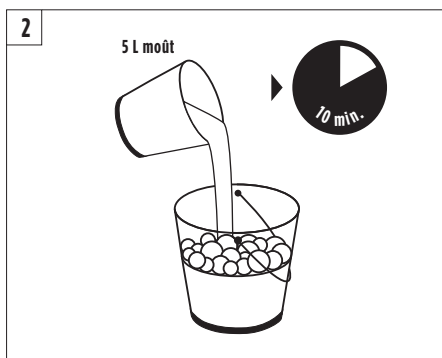
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 4F9** 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.

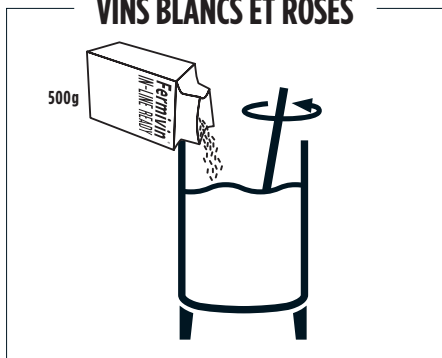
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

## 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 BLANCS ET ROSÉS



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.