

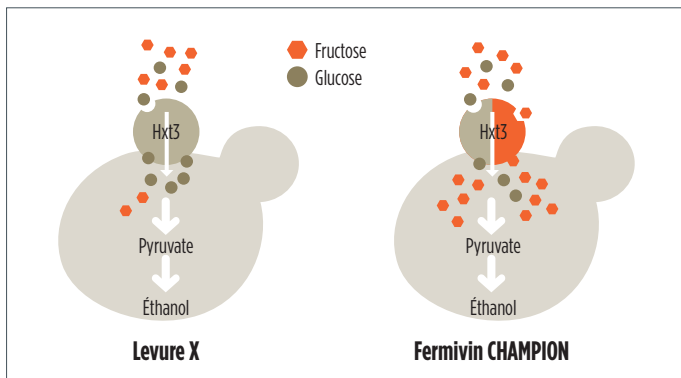
## LA CÉLÈBRE LEVURE INARRÊTABLE

### VINIFICATION

**Fermivin® CHAMPION** est une levure *Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus* qui se distingue par sa tolérance aux hauts degrés d'alcool et sa capacité à conduire la fermentation alcoolique jusqu'à son terme, même si les conditions de fermentations sont difficiles (degré alcoolique élevé, fermentation à faible turbidité, peut de YAN).

### SCIENCE & TECHNIQUE

**Fermivin CHAMPION** a été sélectionnée par l'INRAe pour ses capacités fermentaires en conditions difficiles. C'est une levure fructophile qui se distingue par la présence d'un transporteur d'hexoses (HXT3) unique dans sa membrane plasmique. De ce fait cette levure est capable de fermenter à la fois le fructose et le glucose.



### TÉMOIGNAGE

« Un moût de Viognier à 240 g/L de sucres, à 50 NTU et avec un YAN à 83 mg/L a été inoculé avec la levure **Fermivin CHAMPION**. La fermentation alcoolique a démarré rapidement. Par accident la cuve a été refroidie à mi-fermentation à 2 °C pendant 7 jours. Nous avons alors remonté la température de la cuve à 25 °C. Malgré tout la fermentation alcoolique est allée jusqu'à son terme, la levure **Fermivin CHAMPION** ne s'est pas arrêtée ! »

### DÉGUSTATION

**Fermivin CHAMPION** ensures quality wine that respects each grape variety's typical features.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	18%
Cinétique de fermentation	Standard
Besoins nutritionnels	Moyens
Températures	12-30 °C / 54-86 °F

### CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO <sub>2</sub>	< 10 mg/L
Production de glycérol	5-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.37 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 60 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Moyen
Facteur Killer	Neutre

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **67J** a été sélectionnée puis validée par l'INRAe (Institut National de Recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) dans les Corbières (Languedoc - France) en 1967. Elle a été commercialisée pour la première fois par Gist-Brocades en 1978.

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin CHAMPION** 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.

Dose d'emploi recommandée : 20 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 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.



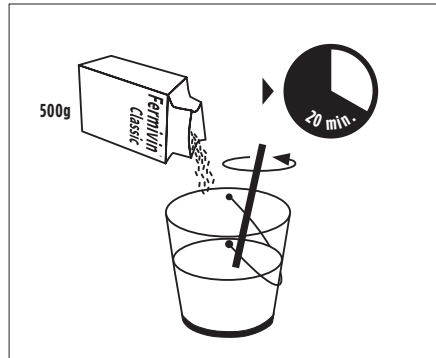
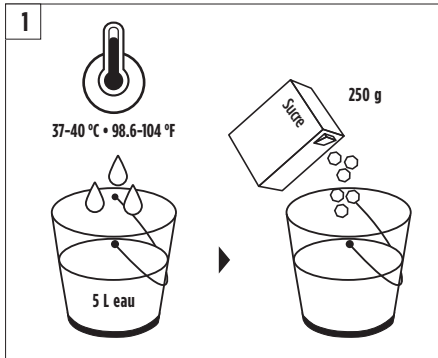
# Fermivin<sup>®</sup>

**Unity CHAMPION**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 67J - SELECTION INRAe - FRANCE

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

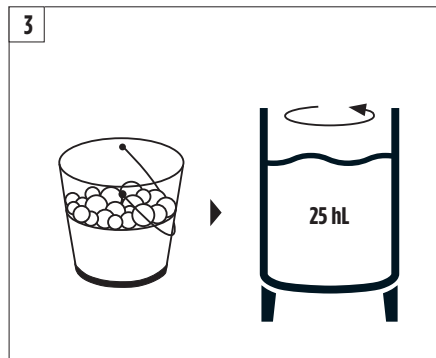
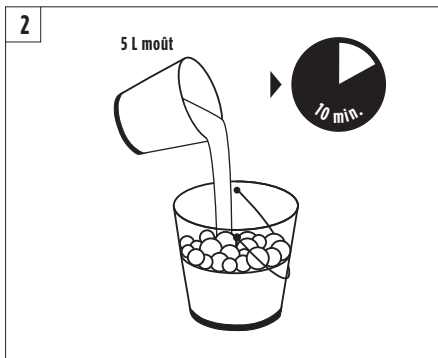
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



**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 CHAMPION** 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.