



# Fermivin®



LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus  
# LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

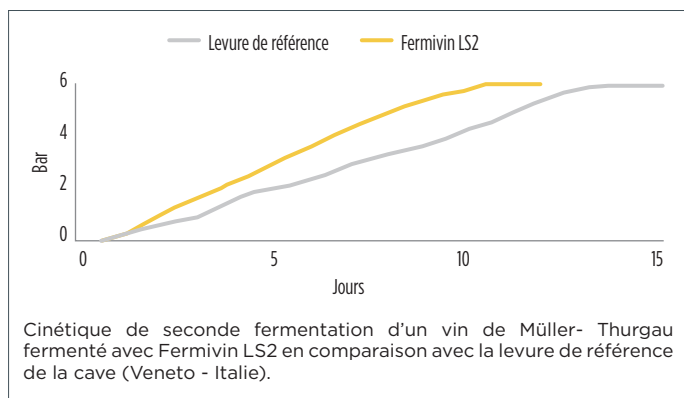
## FERMENTATIONS PRIMAIRE ET SECONDAIRE

### VINIFICATION

Fermivin® LS2 est adaptée à la vinification de tous types de vins même en conditions difficiles (basses températures, moûts très clarifiés, faible turbidité inférieure à 80 NTU) avec consommation complète des sucres.

Elle possède une bonne aptitude pour l'élaboration des vins effervescents (prise de mousse en cuve close - méthode Charmat - ou par méthode traditionnelle).

### SCIENCE & TECHNIQUE



### TÉMOIGNAGE

« **Fermivin LS2** est une levure sûre, permettant de réussir sa seconde fermentation même dans des conditions difficiles. Elle est efficace, régulière et sans surprise. Elle ne produit pas de composés aromatiques fermentaires et respecte donc la typicité du terroir. »

**Un vinificateur de la région de Trévise, Italie.**

### DÉGUSTATION

Profil aromatique des vins respecté sans libération de composés aromatiques fermentaires par la souche.

### PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Résistance alcool	16%
Cinétique de fermentation	Rapide
Besoins nutritionnels	Faibles
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	< 0.18 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H <sub>2</sub> S	Faible
Production de vinyl-phénols	Non détectable (POF -)
Facteur Killer	Killer

### HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

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

La souche **LS2** a été sélectionnée dans la région de Champagne (France) et validée par OENOBRANDS.

### DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

**Fermivin LS2** 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.

### 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>

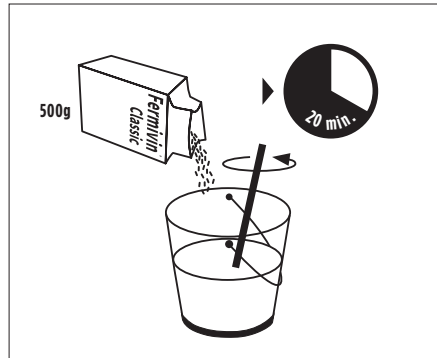
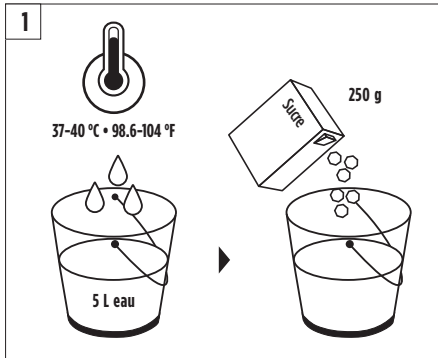


**LS2**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

## PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

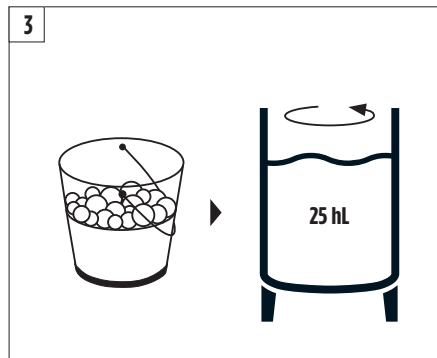
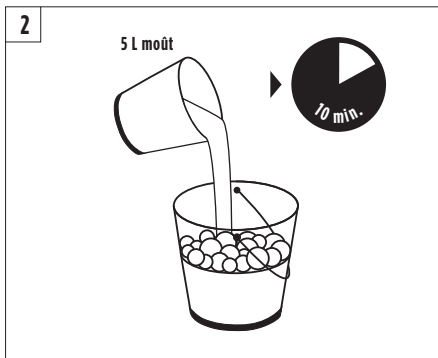
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



**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 LS2** 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.