



Fermivin®



VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

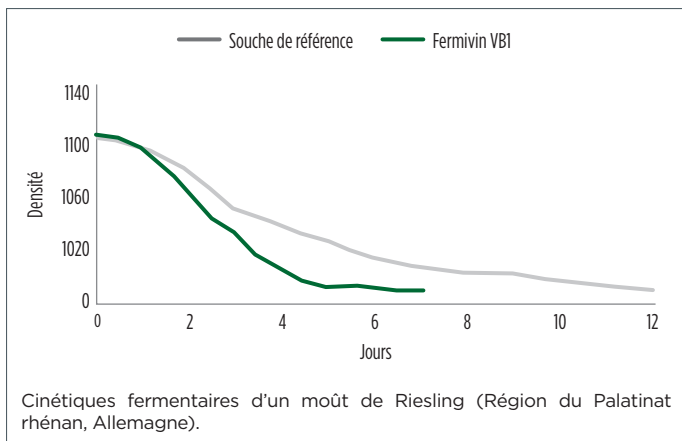
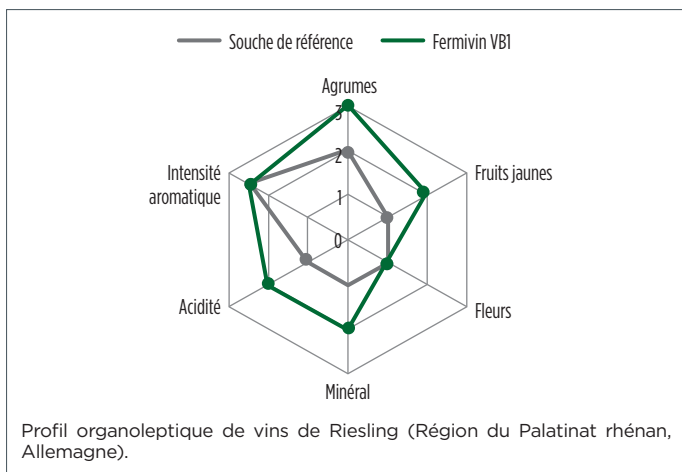
VINS BLANCS SECS PREMIUM

VINIFICATION

Fermivin® VB1 est bien adaptée à la fermentation de moûts très clairs. C'est une souche à fermentation puissante et sa demande en nutriments est faible. La consommation d'une partie de l'acide malique par **Fermivin VB1** retarde le démarrage de la fermentation malolactique.

SCIENCE & TECHNIQUE

Fermivin VB1 est recommandée par la plupart des instituts techniques de recherche œnologiques allemands pour la production de vins qualitatifs issus du cépage Riesling.



TÉMOIGNAGE

« Les vins de Riesling sont très purs et élégants avec une touche de sureau. Généralement les vins sont dominés par leurs arômes variétaux spécifiques. Les arômes développés par **Fermivin VB1** sont très stables, ce qui permet aux vins de rester jeunes et frais après 12 mois. »

Un œnologue de la région du Palatinat rhénan, en Allemagne.

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.

DÉGUSTATION

Arômes très stables permettant aux vins de conserver leur fraîcheur pendant 12 mois, notamment sur les vins de Riesling et de Grüner veltliner. Agrumes, fruits jaunes et arômes floraux, minéralité et belle acidité.

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 ₂	< 10 mg/L
Production de glycérol	5-7 g/L
Production d'acidité volatile	< 0.15 g/L
Production d'acétaldéhyde	< 20 mg/L
Production de H ₂ S	Faible
Production de vinyl-phénols	Indétectable (POF -)
Killer factor	Killer

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
La souche **VB1** a été sélectionnée en Alsace (France) et validée par OENOBRANDS.

DOSE D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

Fermivin VB1 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 VB1 classic

Dose d'emploi recommandée : 20 g/hL.
Conditionnement : paquets sous vide de 500 g et 15 Kg.

In-Line Ready Fermivin VB1

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 vignerons et des instituts techniques. Puis, elles sont cultivées, séchées et contrôlées, dans nos usines pour garantir : authenticité, performance et qualité.
.....

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®

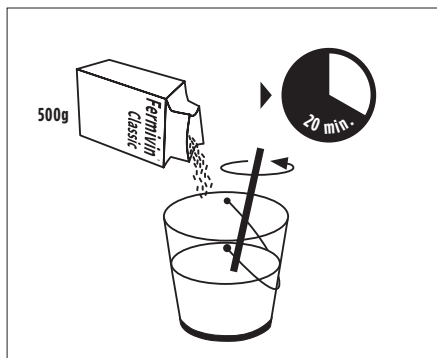
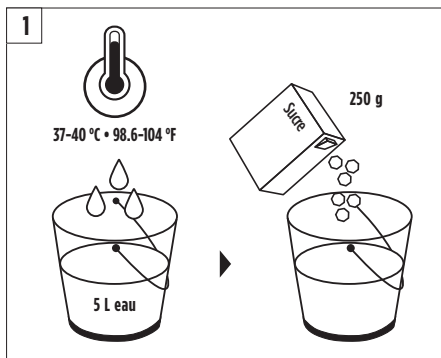


VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

PROTOCOLE DE RÉHYDRATATION

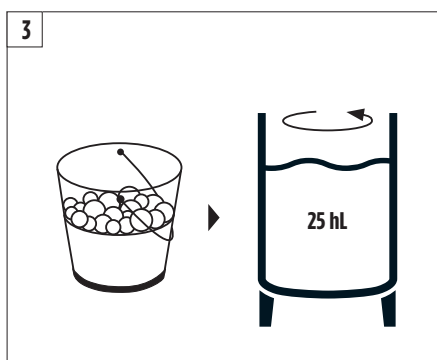
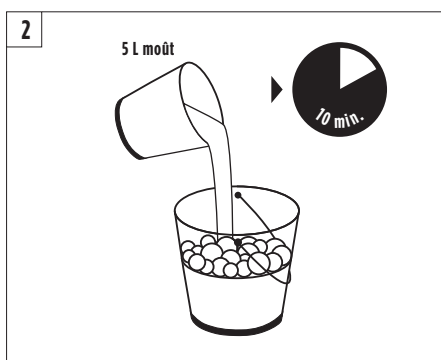
POUR INOCULER UNE CUVE DE 25 HL - DOSAGE RECOMMANDÉ : 20 G/HL



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 VB1** 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.

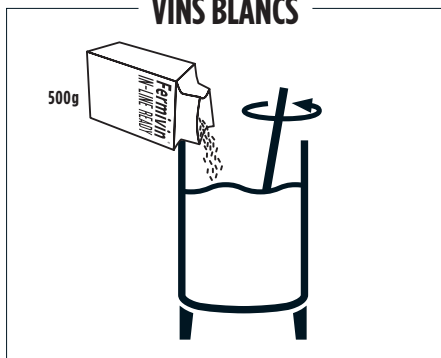
3. Incorporez-le tout dans la cuve. La différence de température entre le mélange de levures et le moût au moment de l'inoculation doit être inférieure à 10 °C (50 °F). Homogénéiser.

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



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.