



Fermivin®

Levure œnologique *Saccharomyces cerevisiae*

L'assurance d'une fermentation rapide et complète dans le respect de la typicité.

Origine

Souche n° 7013 sélectionnée dans les Corbières par l'INRA de Narbonne.

Application

Fermivin® est une levure de type starter garantissant l'élaboration de tous types de vins.

Propriétés œnologiques

■ Cinétique de fermentation

- Phase de latence courte, cinétique rapide et régulière.

■ Rendement sucre/alcool

- 16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.

■ Caractéristiques technologiques

- Plage optimale de température : 15 à 35 °C.
- Pouvoir alcoogène : 14 % en condition standard, 16 % avec nutriment azoté.
- Résistance au SO₂ libre : 50 mg/l.
- Faible production d'écume.

■ Caractéristiques du métabolisme

- Production de glycérol moyenne à forte, 6 à 8 g/l.
- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,15 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 20 mg/l.
- Production de H₂S faible.
- Production de SO₂ faible, inférieure à 10 mg/l.

■ Production d'alcools supérieurs faible (vins aptes à la distillation).

■ Dégrade partiellement l'acide malique (20 à 30 %) et favorise ainsi le démarrage de la fermentation malo-lactique.

■ Possède une bonne capacité à fermenter des moûts fortement débourbés.

■ Phénotype : neutre au facteur killer.

Dose d'emploi

Fermivin® contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.

Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

Fermivin® est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.

Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation



Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.



Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.



Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.



Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante.

Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts).

L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.



Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de

prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR