

Weinhefen



Levures Sèches Actives

Certaines levures de vinification, champignons unicellulaires de la classe des ascomycètes, sont naturellement présentes sur la pellicule des baies de raisin.

Cependant les pratiques culturales, de récolte, d'hygiène ou technologiques peuvent affecter la vitalité et le potentiel fermentaire de cette flore indigène.

Il devient ainsi difficile, voire aléatoire, de garantir la fermentation alcoolique et l'obtention de vins de qualité.

De plus quel vigneron aujourd'hui, ne souhaite présenter sur le marché, des produits magnifiant le cépage, le terroir et l'élevage ?

L'ensemencement des moûts avec des levures sèches actives, sélectionnées pour leurs spécificités fermentaires, s'impose alors, afin d'optimiser le capital vendange.

DSM Food Specialties, leader mondial de la production d'ingrédients agro-alimentaires associé aux Instituts de Recherche de notoriété internationale, a développé des souches de levures œnologiques d'une rare performance.

Ces souches produites selon les normes de qualité les plus strictes (ISO 9002), procurent le maximum de confort d'utilisation pour une parfaite maîtrise de la vinification.

Levures

G A M M E Fermivin

La maîtrise des fermentations.

Avec la gamme Fermivin®, l'œnologue maîtrise la fermentation alcoolique en s'affranchissant des problèmes courants.

La plupart des souches de la gamme Fermivin® a été sélectionnée et mise sur le marché grâce au savoir-faire biotechnologique de DSM Food Specialties et à la tradition œnologique d'instituts renommés, notamment l'Institut National de la Recherche Agronomique.

Ces souches de levures possèdent d'indéniables avantages qualitatifs : cinétique de fermentation, rendement de conversion sucre/alcool, absence de production de mousse, absence de production d'acidité volatile ou de mauvais goûts.

Disposant de l'un des plus grands potentiels mondiaux en fermentation, DSM utilise un procédé certifié assurant la production de levures sèches actives dont la qualité, la viabilité et les caractéristiques de la souche d'origine restent optimales après réhydratation.

Lieviti!

Wine yeast

LA GAMME DES VINIFICATIONS SEREINES

FERMENTATIONS RAPIDES ET COMPLETES

Cette levure de type starter permet l'élaboration de tous types de vins. Dégradant partiellement l'acide malique, elle favorise le démarrage de la fermentation malo-lactique. Elle possède une bonne capacité à fermenter des moûts fortement débouffés.



Fermivin®

ARRÊTS DE FERMENTATION

Cette levure, apte à métaboliser le fructose en conditions alcooliques élevées, est idéale pour les fermentations difficiles. A utiliser en prévention ou en traitement des arrêts de fermentation.



Fermichamp®

VINS ROUGES FRUITÉS ET EQUILIBRÉS

Cette levure permet l'obtention de vins rouges fruités (framboise, fraise, griotte) et équilibrés de moyenne garde. Elle est adaptée aux cépages Gamay, Pinot noir, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet-Sauvignon..., Elle fermente les moûts issus de macération à froid (caractère cryophile).



Fermirouge®

VINIFICATION EN BLANC ET ROUGE

Cette levure permet l'obtention de vins rouges structurés, aromatiques et expressifs. En blancs et rosés, elle conduit à l'obtention de vins fins, nets et typiques. Elle assure un départ accéléré de la fermentation jusqu'à complète consommation des sucres.



Fermistart®

VINS BLANCS AROMATIQUES ET DEMI SECS

Cette levure a été sélectionnée pour la production des vins blancs aux arômes floraux (genêt, accacia...) Grâce à sa faible production d'alcools supérieurs, Fermiblanc®arom est une souche idéale pour la production de vins de base destinés à la distillation (Cognac, Armagnac...). Cette souche permet de produire des vins avec des sucres résiduels.



Fermiblanc® Arom

VINS BLANCS AROMATIQUES

Cette souche favorise l'expression aromatique des vins blancs issus de cépages à faible potentiel aromatique. Elle produit des esters de fermentation en quantité importante et apporte de la complexité aromatique par la révélation de certains thiols variétaux, elle donne d'excellents résultats en très grand volume de fermentation.



Fermiflor®

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.

La disponibilité de certaines souches peut varier selon le pays de distribution.

VOTRE DISTRIBUTEUR