

# Fiche de positionnement des levures

[www.DSM-Oenology.com](http://www.DSM-Oenology.com)

Souche de levure	Caractéristiques de la souche					Type de vin							Caractéristiques technologiques de la souche									
	S. cerevisiae ancien bayanus	Temperature °C	Latence	Vitesse de fermentation	% Résistance à l'alcool	Rosés	Vins blancs secs	Vins blancs doux	Rouges à boire	Rouges de garde	Vins de base pour champagnisation	seconde fermentation pour vins mousseux	Preserve le caractère variétal	Production d'esters aromatiques	Conditions de fermentation difficiles	Redemarrer les fermentations arrêtées	Métabolise l'acide malique	Extraction des Polyphenols	Fermentation des moûts très clarifiés	Résistance aux basses températures	Preservation de l'acidité	capacité d'autolyse
Fermivin	*	15-35	Courte	***	14	**	**		**	**	**		***		**		**		***			*
Fermivin PDM	* *	14-28	Courte	***	16	*	*		**	**	***	***	**		***	**			***	*		*
Fermi Rouge	*	10-28	Court	***	15				***	**			***					*		*		
Fermi blanc Arom	*	15-25	Moyenne	***	12		**	***						**								
Fermivin Cryo	*	10-20	Courte	**	15	**	**		*											***		
Fermichamp	* *	15-30	Longue	**	17	*	*		*	*					***	***						
Fermicru LS2	* *	14-28	Courte	***	16	*	**		**	**	**	***	*		**	**			**	*		**
Fermicru VB1	*	14-18	Moyenne	***	16	**	***							***						**		**
Fermicru AR2	*	12-24	Courte	**	14	***	***							***					*	**		
Fermicru VR5	*	18-30	Courte	***	15				**	***					**			**				***
Collection Cepage Sauvignon	*	15-25	Courte	***	14,5		***						***	*								
Collection Cepage Chardonnay	*	16-22	Moyenne	**	13,5		***						***									**
Collection Cepage Cabernet	*	25-30	Courte	**	14				***	***			***									
Collection Cepage Merlot	*	25-30	Courte	**	14				***	***			***				**					
Equinox B1	*	17-25	Courte	**	14	***	***						***	*					*	***		*

\*\*\* Meilleure recommandation

Pour chaque souche de levure, les caractéristiques sont données pour des fermentations en conditions optimales dans le cas où les levures sont utilisées dans le