

FermaidEBlanc®



FermaidEBlanc® est un nutriment pour les levures.

Depuis 1992, l'ICV a développé un savoir faire sur l'utilisation œnologique de nutriments **complexes** pour la maîtrise préventive des risques de fermentation et des déviations sensorielles.

Lallemand a collaboré avec l'ICV pour valider une formulation **spécifique** pour les moûts blancs et rosés méditerranéens : **FermaidEBlanc®**, deuxième génération de nutriments

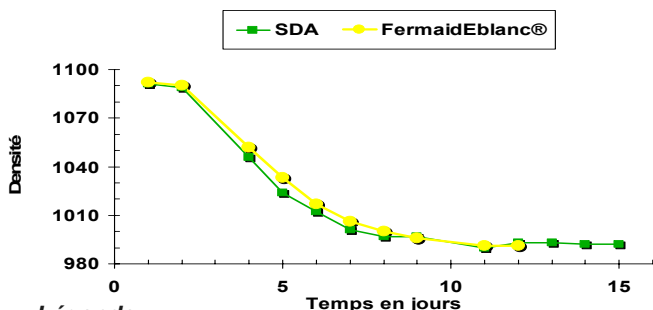
FermaidEBlanc® est conçu et produit par Lallemand. Il est constitué de levures inactivées spécifiques, de phosphate et de sulfate d'ammoniac, de thiamine et de minéraux spécifiques.

Tous les composants de **FermaidEBlanc®** sont conformes au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO, en particulier pour l'absence de métaux lourds et de toxines fongiques. Aucun des constituants n'a pour origine des organismes génétiquement modifiés (non-OGM).

FermaidEBlanc®



Effet des acides aminés et des acides gras de FermaidEBlanc® sur la cinétique de fermentation. Chardonnay. Essai du Département R&D ICV, 2007

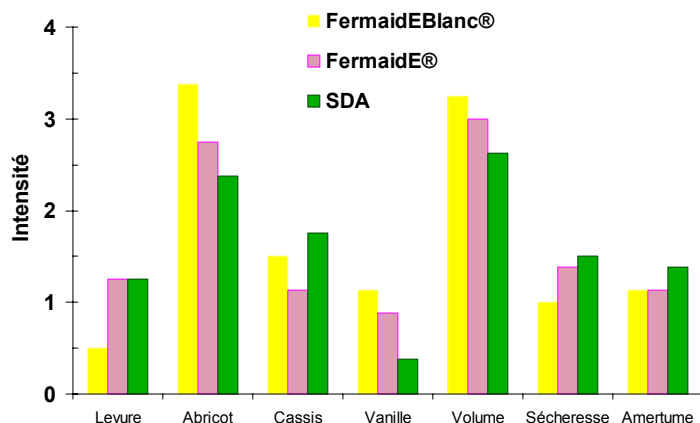


Légende :

SDA : apport de 22 g / hL de sulfate di-ammonique (SDA) à mi-fermentation (soit 45 mg / L d'azote assimilable) – FA en 15 j

FermaidEBlanc® : apport de 30 g / hL de FermaidEBlanc® à mi-fermentation (même apport d'azote assimilable) – FA en 12 j

Effet de FermaidEBlanc® sur le profil organoleptique d'un vin de rosé. Grenache Noir. Essai du Département R&D ICV, 2007.



Légende :

FermaidEBlanc® : apport de 30 g / hL de FermaidEBlanc® à mi-fermentation

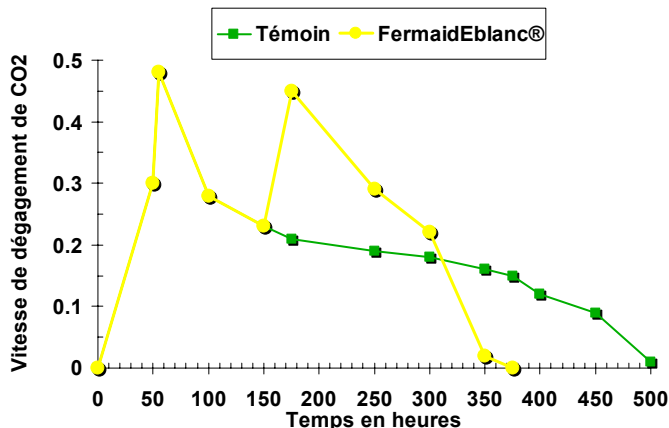
FermaidE® : apport de 30 g / hL de FermaidE® à mi-fermentation

SDA : apport de 22 g / hL de sulfate di-ammonique à mi-fermentation

N.B. : ces 3 apports correspondent à une addition de 45 mg / L d'azote assimilable par les levures

Effet d'un apport en 2 fois de FermaidEBlanc® sur la cinétique de fermentation.

Essai Lallemand sur moût synthétique carencé, 2004



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

● *Nutriments complexes pour les levures. Ils apportent de l'azote facilement assimilable, en particulier des acides aminés, des facteurs de résistance aux stress (acides gras poly insaturés et stérols), des vitamines et des minéraux.*

● *Le choix de la source organique et sa composition en minéraux font une formulation spécifique pour les blancs et rosés : ces éléments jouent très significativement sur les profils aromatiques des vins élaborés.*

● *Ajouté dans le moût :*

⇒ *dès la perte de 5 à 10 points de densité, pour les moûts les plus carencés. Les vitamines, les minéraux et les acides aminés permettent à la levure d'avoir une nutrition azotée équilibrée pendant toute la phase de croissance cellulaire*

⇒ *entre le 1/3 et la mi fermentation (densité initiale – 30 à – 50 points), FermaidEBlanc® permet à la levure de mieux survivre en fin de fermentation. Les acides aminés permettent à la levure de synthétiser plus facilement les protéines des transporteurs membranaires dont elle a besoin pour une fermentation régulière jusqu'à la fin des sucres.*

LES UTILISATIONS ACTUELLES :

● *Pour développer les arômes fruités intenses et limiter les sensations agressives dues à des ajouts importants de sulfate ou de phosphate d'ammoniac.*

● *Pour prévenir les risques fermentaires dans les jus à risques nutritionnels pour les levures : plus de 12%vol potentiel et carencés en azote assimilable*

● *Pour limiter les risques fermentaires dans les process extrêmes : jus à très faibles turbidités, températures de fermentation très basses ($\leq 15^{\circ}\text{C}$) et en complément de GofermProtect®.*

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

● *Ajuster le nombre d'apports et les doses en fonction du niveau de risque fermentaire estimé (cf. 'Les 13 points clés de la FA').*

● *Respecter la dose maximale légale : 40 g/hl*

● *Lire attentivement la fiche Sécurité.*