



Siège social :

Institut Coopératif du Vin

La Jasse de Maurin
34 970 LATTES

Tél : 04 67 07 04 90

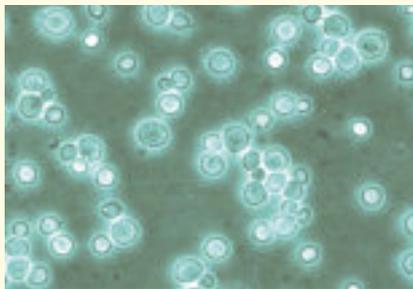
Fax : 04 67 07 04 95

www.icv.fr



Fermaid E

Nutriment pour les Levures

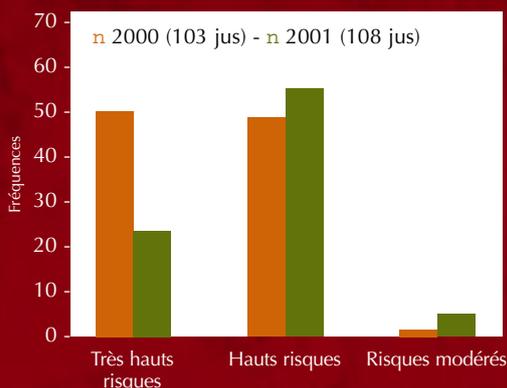


Fermaid E est un nutriment pour les levures. Il a été conçu et il est produit par Lallemand **depuis 1990**. Il est constitué de levures inactivées, de phosphate et de sulfate d'ammoniac, de thiamine et de silice. En France, la dose maximale légale est de 49 g/hl. **Depuis 1992**, l'ICV a développé un savoir faire sur l'utilisation œnologique de **Fermaid E** pour la maîtrise préventive des risques de fermentation et des déviations sensorielles.

Tous les composants de **Fermaid E** 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).

Fréquence des jus à hauts risques nutritionnels pour la levure

(jus méditerranéens et rhodaniens à maturité > 12° potentiels)



Résultats du Département R&D ICV

Légende :

Très hauts risques :

moins de 150 mg/L d'azote assimilable

Hauts risques :

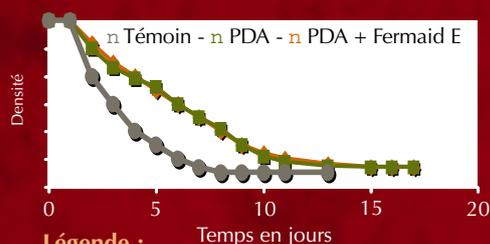
entre 150 et 300 mg/L d'azote assimilable

Risques modérés :

plus de 300 mg/L d'azote assimilable

Effet des acides gras et des acides aminés de Fermaid E sur la cinétique de fermentation. Grenache rosé.

Essai du Département R&D ICV, 1993.



Légende :

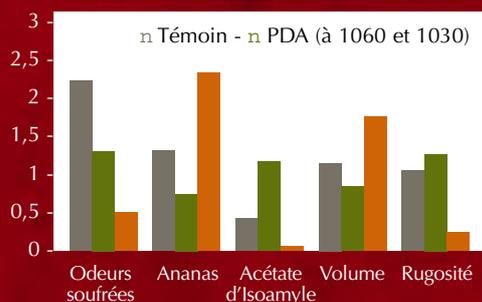
Témoin : lot sans apport de nutriments

PDA : apport de 30 g/hl de phosphate di-ammonique (PDA) au levurage

PDA + Fermaid E : apport de 30 g/hl de phosphate di-ammonique (PDA) et 30 g/hl de Fermaid E au levurage

Effet de Fermaid E sur la prévention des odeurs soufrées et de la rugosité en bouche.

Essai du Département R&D ICV. Chardonnay 1996.



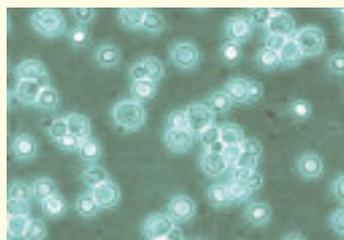
Légende :

Témoin : lot sans apport de nutriments

PDA (à 1060 et 1030) : apport de 15 g/hl de phosphate di-ammonique (PDA) à 1060 et de 15 g/hl à 1030

Fermaid E (à 1060) : apport de 20 g/hl de Fermaid E à 1060

Fermaid E



Groupe ICV

Principales caractéristiques techniques

- Nutriment complexe pour les levures.
- Il apporte aux levures des nutriments azotés, en particulier des acides aminés, des facteurs de résistance aux stress (acides gras poly insaturés et stérols) et des vitamines.
- Ajouté dans le jus dès le levurage, Fermaid E apporte à la levure les éléments qui lui permettent de mieux résister au choc osmotique initial. Les acides aminés permettent à la levure d'avoir une nutrition azotée équilibrée pendant toute la phase de croissance cellulaire
- Ajouté à un quart de la fermentation (densité initiale - 30 points), Fermaid E 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.

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 : 49 g/hl
- Porter un masque de protection contre les poussières lors de la manipulation.

Les utilisations actuelles

- Pour prévenir les risques fermentaires dans les jus et les raisins à hauts risques nutritionnels pour les levures : raisins à plus de 12%vol potentiel pauvres en azote assimilable (moins de 300 mg/L).
- Pour prévenir les risques fermentaires dans les process techniques à hauts risques : flottation, filtration ou centrifugation de jus, très faibles turbidités températures de fermentation extrêmes (< 15°C ou > 28°C).
- Pour éviter les arômes étherés et les sensations gustatives agressives dus à des ajouts importants de sulfate et de phosphate d'ammoniac.
- Pour limiter la production de SO₂ pendant FA, avec certaines levures.