



Fermivin®



AR2

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

FEINE WEISS- UND ROSÉWEINE MIT INTENSIVEN AROMEN

ANWENDUNG

Fermivin® AR2 setzt große Mengen an Estern und geringe Mengen an flüchtigen Phenolen frei. Dementsprechend entstehen hocharomatische, saubere, komplexe und schmackhafte Weiß- und Roséweine (Rose, tropische Früchte, Ananas). Die Hefe kann die alkoholische Gärung bei niedrigen Temperaturen (12-14 °C) durchführen. Das beste Gärungsaroma wird in geklärtem Most mit einer Trübung von mehr als 60 NTU erzielt. Die Zugabe der autolysierten Hefe **Natuferm® Pure** verbessert die Gärfähigkeit.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

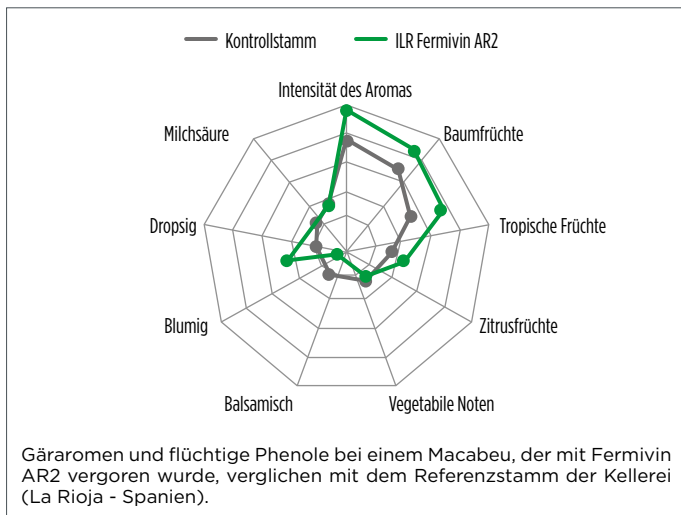
Fermivin AR2 trägt zu einer optimalen Ausprägung der Ester (fruchtige Anklänge) bei und produziert keine flüchtigen Phenole. Das bei niedrigen Temperaturen erhaltene Aromaprofil zeigt fruchtige Gärungsester.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	16 %
Gärungskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Erhöht
Temperaturen	12-20 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 30 mg/l
Glycerin-Bildung	4-6 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Mittel
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Killer K2



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
Der Stamm **LO122** wurde im Loiretal (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin AR2 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Fermivin AR2 classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.
Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 kg.

In-Line Ready Fermivin AR2

Empfohlene Dosage: 30 g/hl.
Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

EXPERTENMEINUNG

« I get the best product using **Fermivin AR2** with Marsanne grapes: an intense white peach nose, a balanced mouthfeel, no bitterness and plenty of aromas. »

A producer from the Rhone Valley, France.

VERKOSTUNG

White wine with very complex, pure aromas and floral, fruity hints, whether the wine is produced from grape varieties with a high thiol precursor content or from neutral grape varieties.

.....
Seit den 70er Jahren schenken Winzer weltweit den FERMIVIN-Hefen ihr Vertrauen. Diese können für die Herstellung von Weinen unterschiedlicher Stilrichtungen verwendet werden. Die Weine erfüllen alle Anforderungen der Märkte und der Verbraucher. OENOBRANDS ist stolz auf diese Erfolgsgeschichte und die gesammelten Erfahrungen aus mehr als 50 Jahren und setzt die Entwicklung neuer Produktlösungen fort. Die FERMIVIN-Hefen werden in Zusammenarbeit mit Winzern und Forschungsinstituten selektioniert und anschließend in unseren Produktionsstätten kultiviert, getrocknet und kontrolliert, um Authentizität, Wirksamkeit und Qualität zu garantieren.
.....

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com • www.oenobrand.com

VERTRIEB DURCH:

www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de





Fermivin[®]

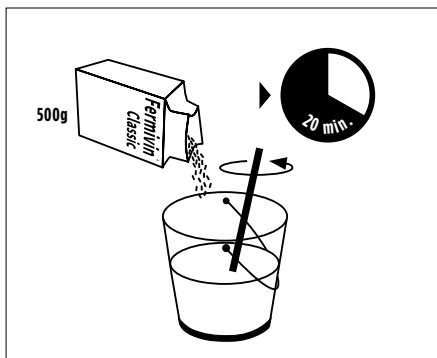
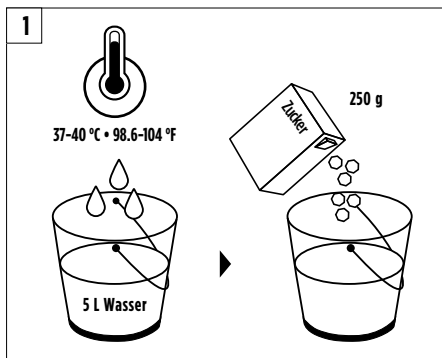


AR2

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LO122 - VALIDATION OENOBRANDS

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

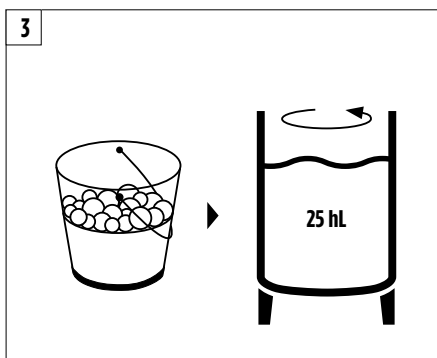
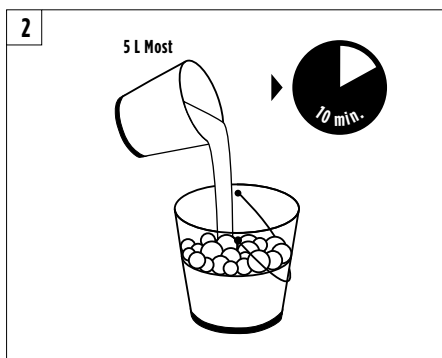
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



1. 5 l Wasser und 250 g Zucker bei 37-40 °C / 98,6-104 °F mischen.

Dieses Medium ermöglicht die effektivste Rehydratierung der Hefe und fördert ihre maximale Lebensfähigkeit.

500 g **Fermivin AR2** zugeben und dabei kräftig mischen, damit sich die Hefe gut verteilt. Hefe 20 Minuten lang rehydratieren lassen. Der entstehende geruchsintensive Schaum ist ein Zeichen für den Beginn der Hefetätigkeit.



2. 5 l Most hinzufügen,

um die Temperatur der rehydratierten Hefe an die des zu vergärenden Mostes anzupassen. 10 Minuten stehen lassen.

3. In den Tank geben.

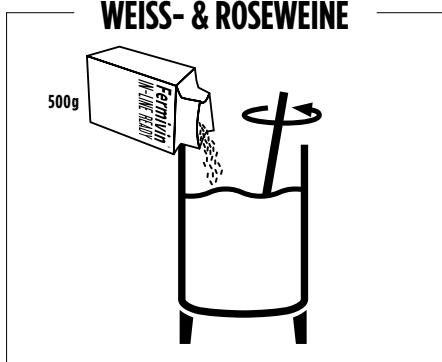
Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

IN-LINE READY-PROTOKOLL

DIE IN-LINE READY FERMIVIN HEFEN SIND FÜR DIE DIREKTE ZUGABE ZUM MOST BESTIMMT, ENTWEDER MIT HILFE EINES AUTOMATISCHEN FEST-FLÜSSIG-MISCHERS ODER MANUELL IN EINER DOSIERUNG VON 30 G/HL.



WEISS- & ROSÉWEINE



Bei der Herstellung von Weißweinen kann der manuelle Vorgang eine direkte Zugabe zum Most nach der Klärung sein.

Die Temperatur des zu beimpfenden Mostes sollte über 15 °C liegen. Nach der Zugabe der Hefe ist eine ordnungsgemäße Standardhomogenisierung erforderlich.

Wir empfehlen nach der Mostklärung die Zugabe von **Extraferm[®] D'tox** (20 bis 40 g/hl). Je geringer die Trübung, desto höher sollte die Dosis sein.