



Fermivin®



JB3

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

AROMATIC, FLORAL, LIGHT WINES

ANWENDUNG

Fermivin® JB3 ist für den Ausbau von neutralen oder wenig aromatischen Rebsorten geeignet (Ugni Blanc, Airén, Macabeu, Chenin blanc, usw.). Sie fördert die aromatische Komplexität und vergärt auch stark geklärte Moste. Diese Hefe ist optimal auf die Vergärung großer Weinmenge abgestimmt und liefert bei diesen Weinen ein dauerhaft stabiles Aromaprofil.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der Stoffwechsel von **Fermivin JB3** produziert eine große Menge an Estern höherer Alkohole, wie z. B. Acetat-Phenyl-2-Ethanol (Rose, Honig) und Isobutylacetat (Ananas).

VERKOSTUNG

Harmonischer Duft und Geschmack, mit intensiven blumigen und fruchtigen Aromen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	14%
Gärungskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	12-24 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	4-6 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.18 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H₂S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer K2

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

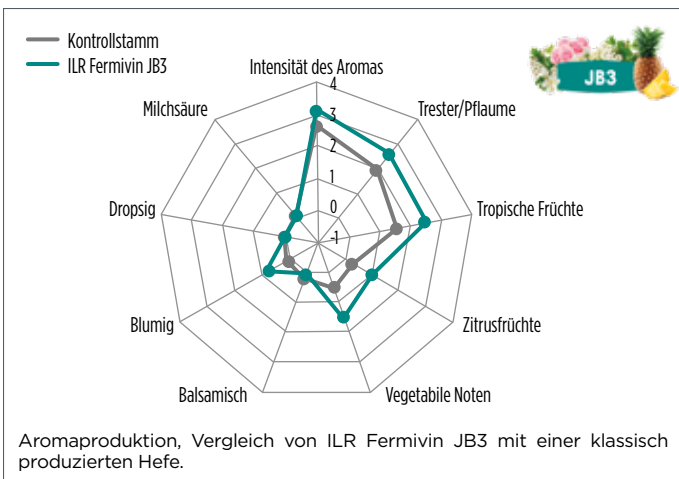
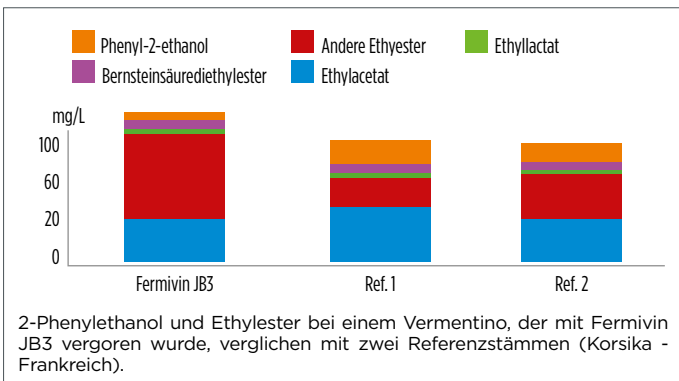
Art: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
Der Stamm **JB3** wurde vom CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) auf Korsika (Frankreich) selektioniert und validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin JB3 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

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

.....
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.
.....



EXPERTENMEINUNG

« **Fermivin JB3** Wein zeigte eine größere Aromenintensität (Baumfrüchte, tropische Früchte, Zitrusfrüchte und florale Aromen). Er war frischer, mit weniger Bitterkeit und Schärfe im Mund. »

Genossenschaftliche Kellerei in La Mancha - Spanien.

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[®]

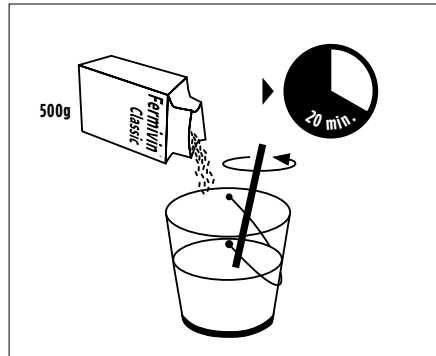
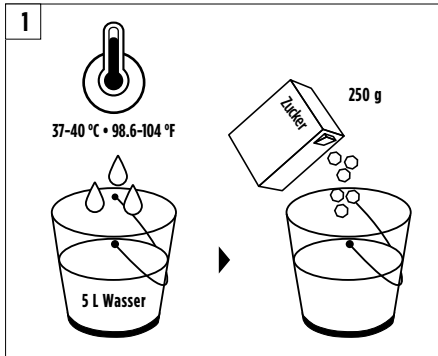


JB3

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
JB3 - SELECTION CIVAM CORSICA - FRANCE

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

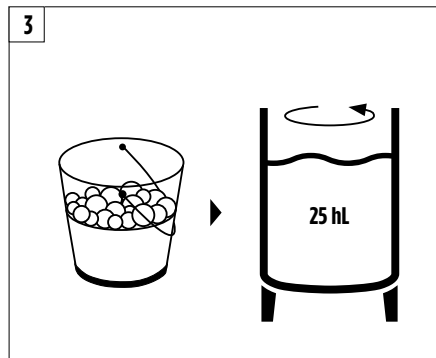
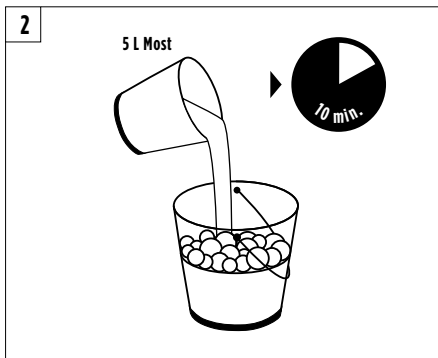
ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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

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

500 g **Fermivin JB3** zugeben und dabei kräftig mischen, damit sich die Hefe gut verteilt. Hefe 20 Minuten lang rehydrieren lassen. Der entstehende geruchsintensive Schaum ist ein Zeichen für den Beginn der Hefetätigkeit.



2. 5 l Most hinzufügen,

um die Temperatur der rehydrierten 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.