



# Fermivin<sup>®</sup>



## SM102

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

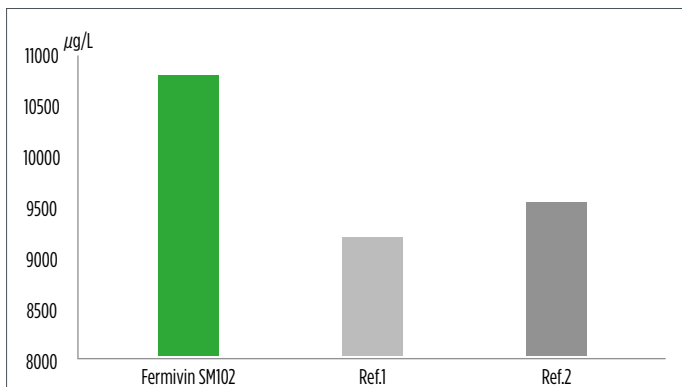
## ELEGANTE, BLUMIGE WEINE

### ANWENDUNG

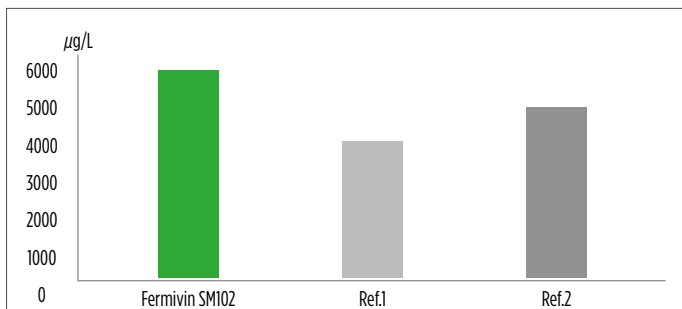
**Fermivin<sup>®</sup> SM102** erzeugt Weißweine mit blumigen Aromen (Akazie, Weißdorn). Diese Hefe ist sehr bekannt für die Herstellung von Qualitätsweinen, die einen niedrigen Alkoholgehalt haben und/oder Restzucker enthalten können. Dieser Restzucker kann dazu beitragen, den hohen Säuregehalt bestimmter Weißweine auszugleichen. **Fermivin SM102** kann auch zur Herstellung von Likörweinen mit geringerem Zusatz von Alkohol verwendet werden. Weiterhin kann die Hefe den Beginn der malolaktischen Fermentation verlangsamen.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

**Fermivin SM102** produziert große Mengen an Gärungsestern und insbesondere Acetaten, die dem Wein blumige Aromen verleihen.



Gehalt an Gärungsestern in einem mit Fermivin SM102 bzw. zwei Referenzstämmen hergestellten Riesling (Rheinpfalz, Deutschland).



Gesamtacetatgehalt in einem mit Fermivin SM102 bzw. zwei Referenzstämmen hergestellten Riesling (Pfalz, Deutschland).

### EXPERTENMEINUNG

« Floral, reichhaltig, fruchtig, sehr sauber, vollmundig, duftintensiv, etc. »

**Beschreibungen der Verkoster des BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), Cognac, Frankreich.**

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.

### VERKOSTUNG

Sehr feine, florale und ausgewogene Weißweine.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Alkoholresistenz</b>	12%
<b>Gärungskinetik</b>	Langsam
<b>Nährstoffbedarf</b>	Standard
<b>Temperaturen</b>	16-22 °C

### STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

<b>SO<sub>2</sub>-Bildung</b>	< 10 mg/l
<b>Glycerin-Bildung</b>	6-7 g/l
<b>Produktion flüchtiger Säure</b>	< 0.18 g/l
<b>Produktion von Acetaldehyd</b>	< 20 mg/l
<b>H<sub>2</sub>S-Bildung</b>	Gering
<b>Killer-Faktor</b>	Killer

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

**Art:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Der Stamm **SM102** wurde in der Cognac-Region (Frankreich) selektiert und von OENOBRANDS validiert. Er wird seit 1989 vertrieben.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

**Fermivin SM102** 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 selektiert und anschließend in unseren Produktionsstätten kultiviert, getrocknet und kontrolliert, um Authentizität, Wirksamkeit und Qualität zu garantieren.*  
.....

### 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<sup>®</sup>

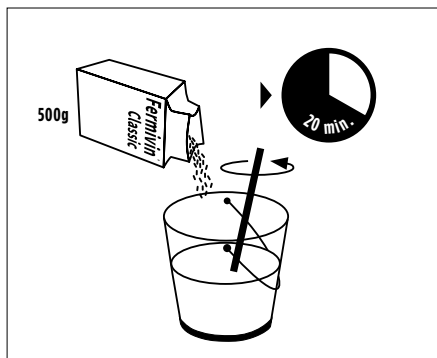
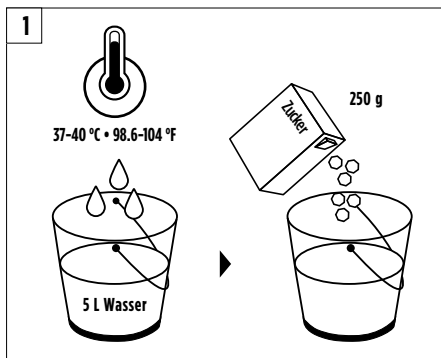


**SM102**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# SM102 - VALIDATION OENOBRAUNDS

## REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

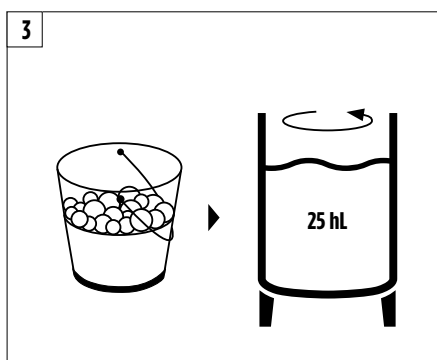
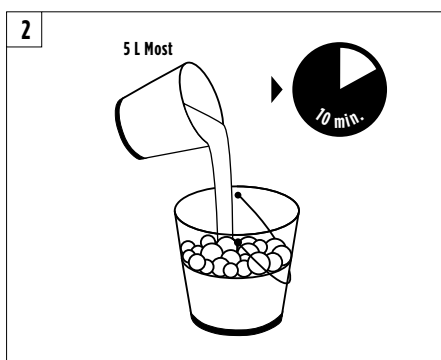
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



**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 SM102** 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.