



Fermivin®



PDM

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
8906 - VALIDATION OENOBRANDS

ROBUST, ZUVERLÄSSIG UND BEWÄHRT

ANWENDUNG

Fermivin® PDM ermöglicht eine vollständige Endvergärung selbst unter schwierigen Bedingungen: sie deckt einen breiten Temperaturbereich ab und ist sehr alkoholresistent. Die Hefe trägt moderat zum organoleptischen Profil der Weine bei (niedrige Produktion von Gäraromen) und ist damit perfekt für die Herstellung von Rot-, Weiß- und Obstweinen geeignet.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin PDM vergärt vollständig und sehr schnell, ohne unerwünschte Stoffwechselprodukte zu produzieren, wie z. B. Vinylphenole oder Acetaldehyd.

VERKOSTUNG

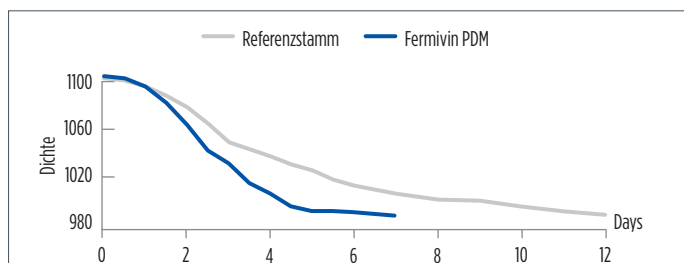
Sauberes, sortentypisches Aroma, da keine Vinylphenole und andere unerwünschte Verbindungen produziert werden.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

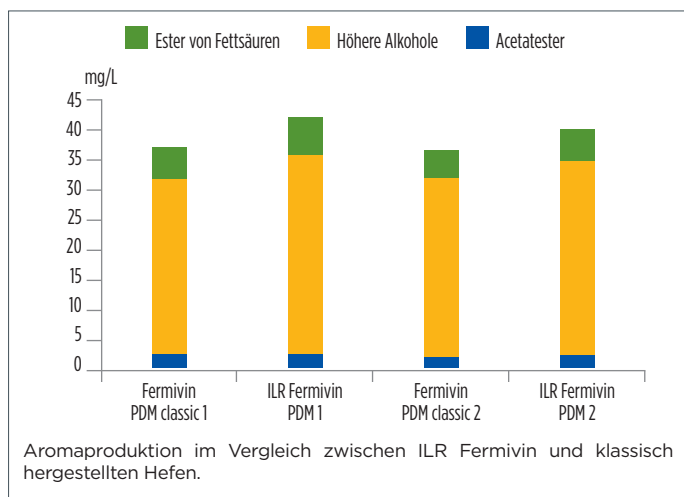
Alkoholresistenz	16%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Gering
Temperaturen	12-30 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5-7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.18 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H₂S-Bildung	Gering
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Killer



Gärungskinetik eines Sauvignon Blancs, der mit Fermivin PDM vergoren wurde, verglichen mit dem Referenzstamm der Kellerei (La Mancha - Spanien).



Aromaproduktion im Vergleich zwischen ILR Fermivin und klassisch hergestellten Hefen.

EXPERTENMEINUNG

« Ich bin noch nie von **Fermivin PDM** enttäuscht worden. Die Hefe funktioniert einwandfrei und ohne böse Überraschungen. Sie ist perfekt, um die Einzigartigkeit einer Lage zum Ausdruck bringen. Sie ist einfach zu verwenden, robust und vergärt bei sehr niedrigen Temperaturen. Ein Top-Produkt. »

Ein Winzer aus Marlborough, Neuseeland.

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.

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Der Stamm **8906** wurde in der Champagne (Frankreich) selektiert und von OENOBRANDS validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

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

Fermivin PDM classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 15 kg.

In-Line Ready Fermivin PDM

Empfohlene Dosage: 30 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 kg.

.....
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®

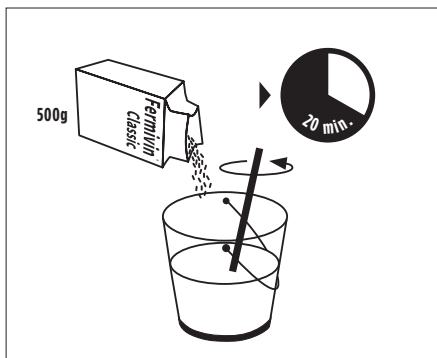
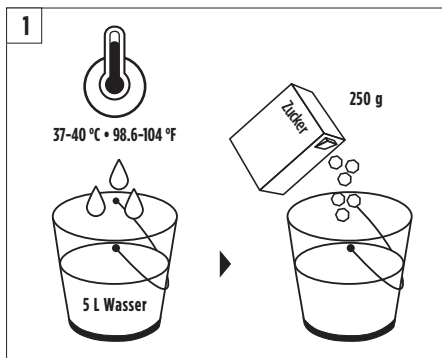


PDM

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
8906 - VALIDATION OENOBRANDS

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

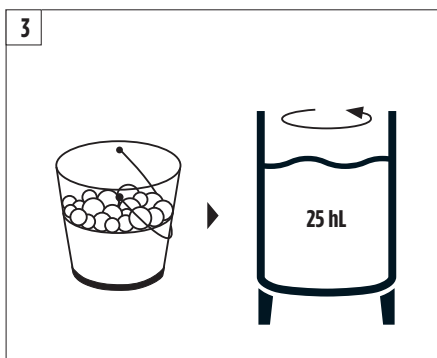
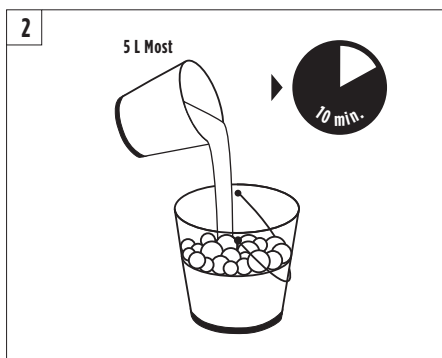
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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

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

500 g **Fermivin PDM** 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.

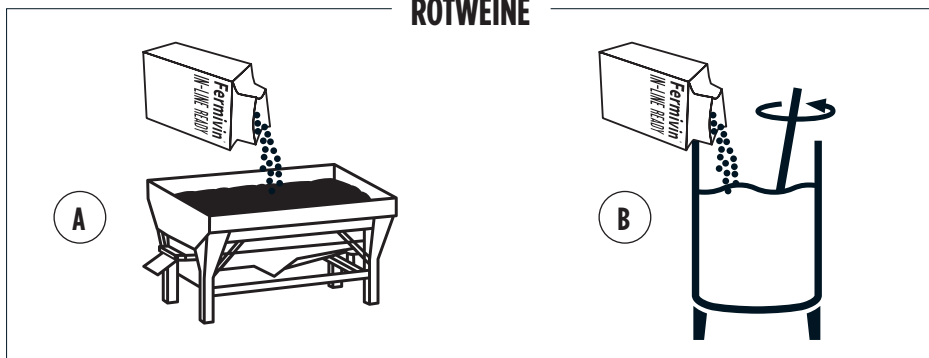
Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

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.



ROTWEINE



WEISS- & ROSÉWEINE



Der manuelle Vorgang kann eine direkte Zugabe zu den Trauben bei der Annahme **(A)** oder zum Most während des ersten homogenisierenden Überpumpens beim Füllen in den Gärbehälter **(B)** oder nach der Klärung sein. Die Temperatur des zu beimpfenden Mostes sollte über 15 °C liegen.

Für die Herstellung von Weiß- und Roséweinen empfehlen wir nach der Mostklärung die Zugabe von **Extraferm® D'tox** (20 bis 40 g/hl). Je geringer die Trübung, desto höher sollte die Dosis sein.

Bei der Rotweinherstellung im Falle einer kalten Vorgärung die Hefe nach dem Aufwärmen zugeben.