



Fermivin®



XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

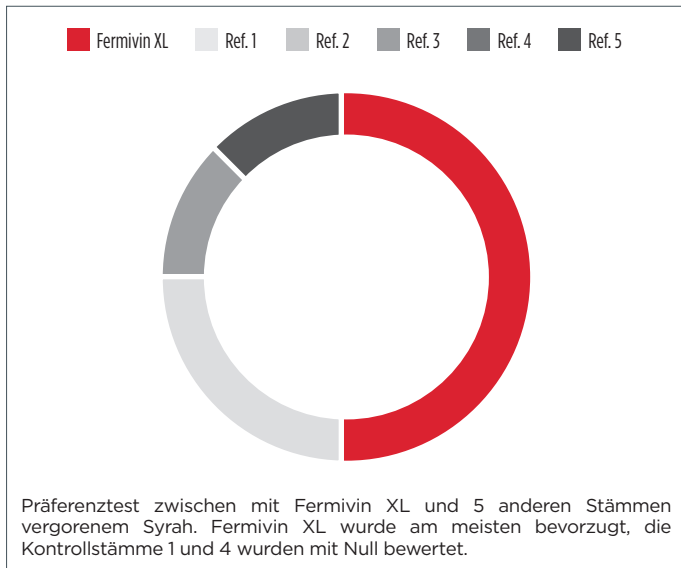
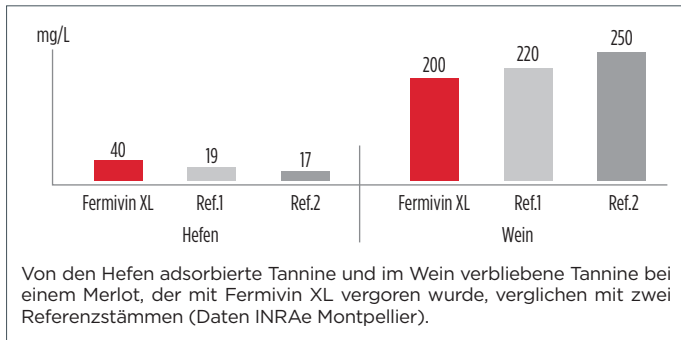
FRUCHTIGE UND WEICHE ROTWEINE

ANWENDUNG

Fermivin® XL wurde für den Ausbau weicher, fruchtiger Rotweine selektioniert. Die weicheren Tannine und die weniger ausgeprägte Struktur liefern optimale Bedingungen für einen schnellen Abverkauf der Weine. Sie eignet sich für eine kurze Maischegärung. In Kombination mit dem Maischeenzym **Rapidase® Extra Color** optimiert **Fermivin XL** die Farb- und Phenolextraktion.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin XL adsorbiert die bittersten Tannine und Galloyl-Ester und verringert so die Bitterkeit der Weine.



EXPERTENMEINUNG

« **Fermivin XL** ist der beste Stamm für meinen Tempranillo und meinen Syrah, wenn ich weiche Tannine und intensive Frucht anstrebe. »

Ein Winzer aus dem Granite Belt, Australien.

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

Noten von roten und schwarzen Früchten mit geringer Adstringenz und weichem Abgang.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	15.5%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	20-30 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	7-9 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H₂S-Bildung	Gering
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Neutral

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Der Stamm CECTA **11947** wurde von der Universität von Santiago (Chile) selektioniert und validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin XL 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.
.....

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[®]

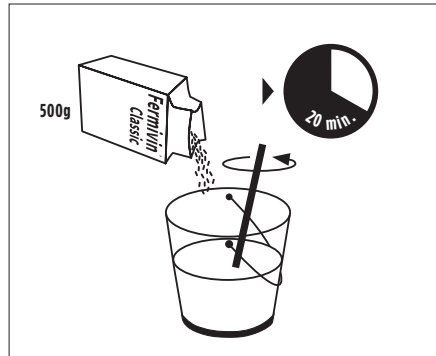
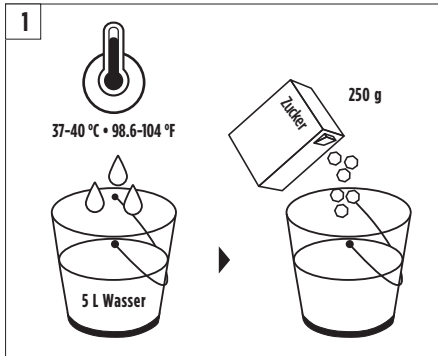


XL

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
11947 - UNIVERSITY OF SANTIAGO - CHILE

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

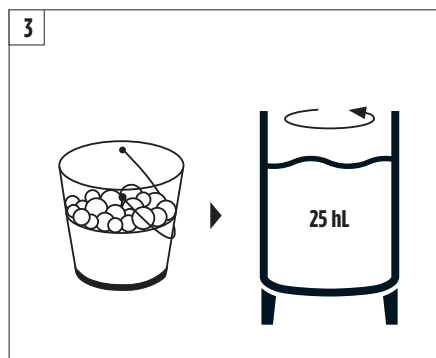
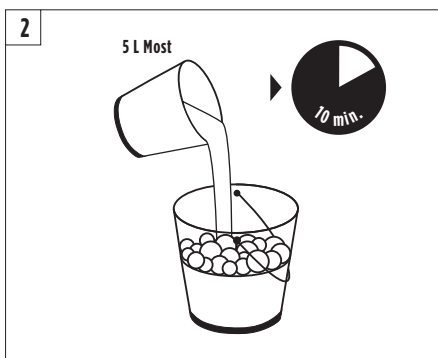
ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 XL** 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.