



# Fermivin®



## 3C

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

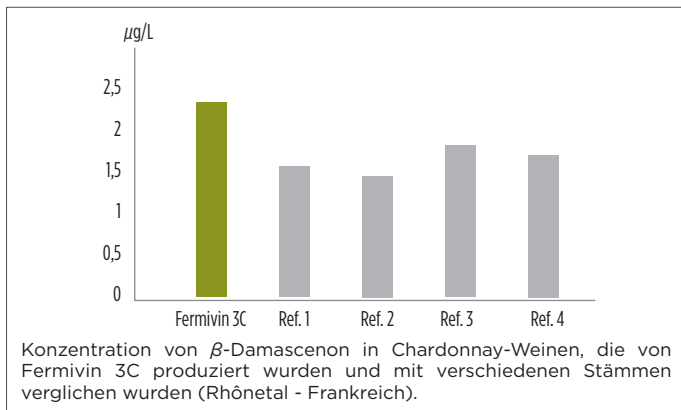
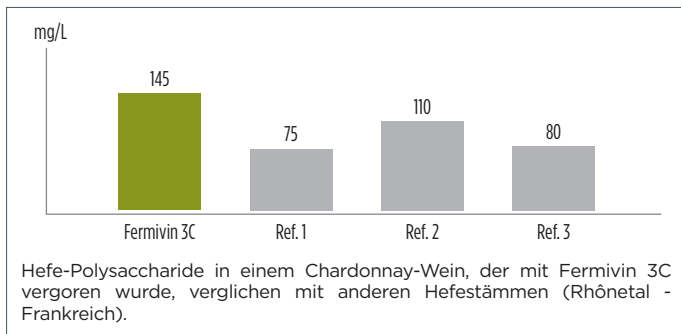
## ELEGANTE, RUNDE, FRUCHTIGE UND KOMPLEXE WEINE

### ANWENDUNG

Durch die Freisetzung von  $\beta$ -Damascenon erreicht **Fermivin® 3C** eine stärkere Ausprägung der fruchtigen und floralen Aromen. Die Hefe scheint, trotz der guten Gärkinetik und der Fructoseaufnahme bis zum Ende, eine längere Anlaufphase zu haben. **Fermivin 3C** setzt eine große Menge Polysaccharide frei und ist daher perfekt geeignet für die Gärung und den Ausbau im Barrique mit Feinhefelerager.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

**Fermivin 3C** produziert eine große Menge Hefe-Polysaccharide.



### EXPERTENMEINUNG

« Ein gut ausgewogener Chardonnay mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten, angenehmer Frische und langem Abgang. »

Ein Winzer aus dem Maipo-Tal, Chile.

### VERKOSTUNG

Intense, complex pear, acacia flower, lime tree blossom, citrus fruit and tropical fruit aromas. Round, elegant and with volume in the mouth.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	14%
Gärungskinetik	Langsam
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	16-22 °C

### STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5-7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 40 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

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

Der Stamm **LW05** wurde von Gist-brocades durch Hybridisierung entwickelt und von OENOBRANDS validiert.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

**Fermivin 3C** enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

#### Fermivin 3C classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

#### In-Line Ready Fermivin 3C

Empfohlene Dosage: 30 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.*  
.....

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®

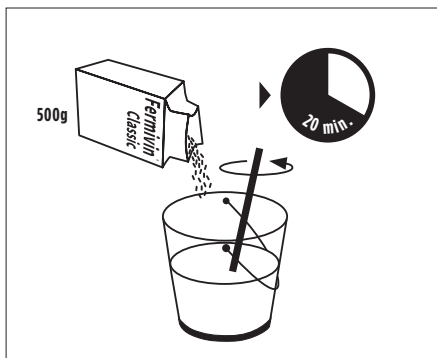
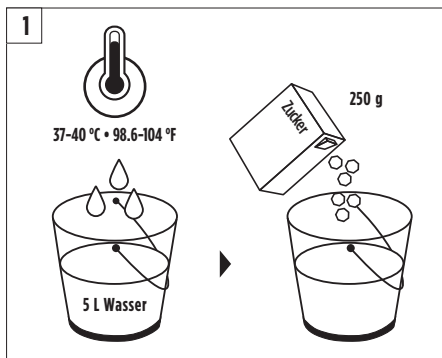


3C

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

## REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

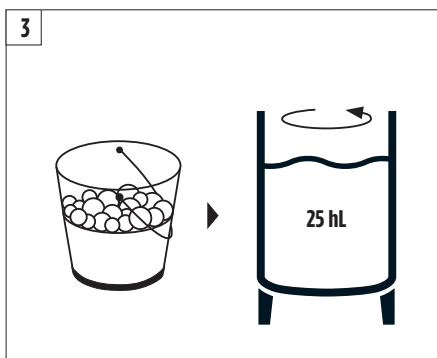
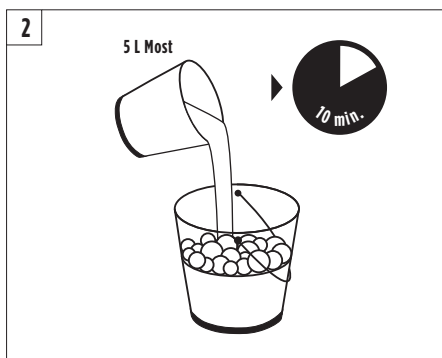
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 3C** 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.

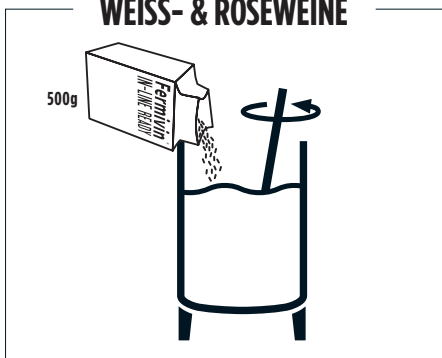
Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

## 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.



### 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.