



# Fermivin®



## LVCB

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## MINERALISCHE, FRISCHE UND AROMATISCHE WEINE

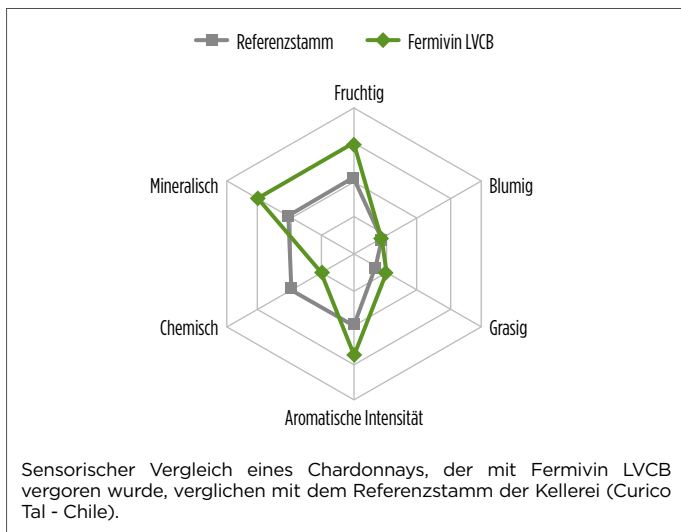
### ANWENDUNG

Die Hefe **Fermivin® LVCB** ist perfekt für die Vergärung von stark vorgeklärten Mosten (ab 12 °C aufwärts) mit einem hohem potentiellen Alkoholgehalt geeignet. Sie unterstützt optimal die Bildung fruchtiger und frischer Aromen.

**Fermivin LVCB** ist ein sehr robuster Stamm und kann für die zweite Gärung verwendet werden. Aufgrund dieser Eigenschaften eignet sich die Hefe hervorragend für Sorten wie Sylvaner, Pinot gris und Pinot blanc oder Chardonnay.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der Fett- und Aminosäurestoffwechsel von **Fermivin LVCB** fördert die Synthese von Gäraromen in stark vorgeklärten Mosten. Sie produziert wenig Isoamylacetat und setzt in gemäßigttem Umfang rebsortentypische Thiol- und Terpenaromen frei. Die so hergestellten Weine zeichnen sich durch eine intensive Frucht und bemerkenswerte Mineralität aus.



### EXPERTENMEINUNG

« **Fermivin LVCB** passt perfekt zu meinen Chardonnays. Sie hilft, den natürlichen Säuregehalt zu bewahren. Nach einer Maischestandzeit und einer anschließenden Kaltgärung, habe ich sehr intensive Aromen von tropischen Früchten erhalten, die sehr lang im Abgang waren. »

**Ein Winzer aus dem Trentino, Italien.**

### VERKOSTUNG

Sehr mineralische Weißweine mit Noten von Zitronengras, weißen Früchten (Birne), Zitrusfrüchten, Aprikosen, Pfirsichen und exotischen Früchten (Ananas).

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	15%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Gering
Temperaturen	12-22 °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	< 30 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

**Art:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
Der Stamm **LVCB** wurde von der Universität von Chile im Casablanca-Tal selektioniert und validiert.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

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

#### Fermivin LVCB classic

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

#### In-Line Ready Fermivin LVCB

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®

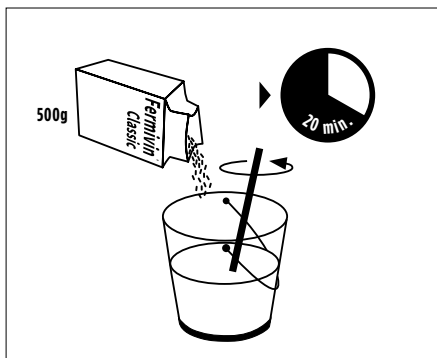
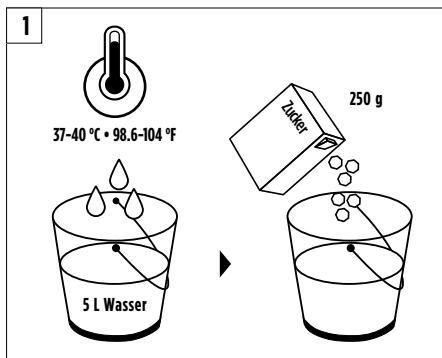


**LVCB**

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# LVCB - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

## REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

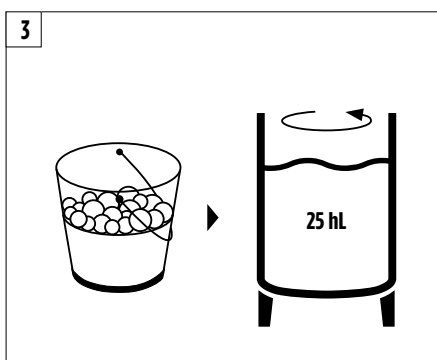
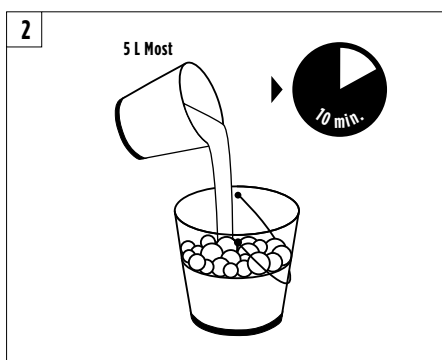
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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

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

500 g **Fermivin LVCB** 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.

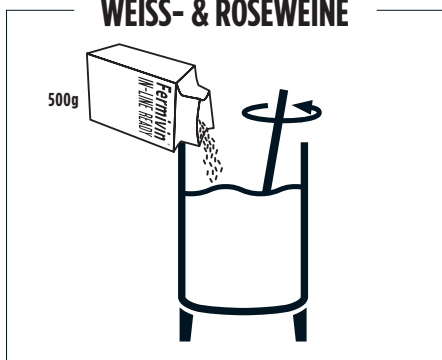
3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

## 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.