



Fermivin®



VINEAE

Hanseniaspora vineae

HV205 - SELECTION UNIVERSITY OF URUGUAY

NICHT-SACCHAROMYCES-HEFE FÜR AROMA UND MUNDGEFÜHL

ANWENDUNG

Fermivin® VINEAE ist eine Nicht-*Saccharomyces*-Hefe, die die aromatische Intensität, das Mundgefühl sowie das Volumen verstärkt.

■ Im Wein wird sie in Co-Inokulation mit *S. cerevisiae* eingesetzt, sowohl aus sensorischen als auch aus technischen Gründen.

Empfohlenes Verhältnis: 80 % VINEAE / 20 % *Saccharomyces*.

→ Weiß- und Roséweine für mehr florale und fruchtige Ausdruckskraft sowie größere aromatische Komplexität.

→ Rotweine für weichere Tannine, weniger grüne Noten und harmonischeres Gleichgewicht.

→ Sektgrundwein, reduziert verzweigte Fettsäuren, produziert saubere Grundweine mit frischen Aromen.

■ Der Einsatz von **Natuferm® Bright** oder **Fruity** verstärkt den Effekt.

■ Bei Cidre und alkoholfreien bzw. alkoholarmen Gärungen kann **Fermivin VINEAE** auch allein eingesetzt werden.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Die Co-Inokulation erhöht die Esterkonzentration (**Abbildung 1**). Die Autolyse erfolgt bis zu 5-mal schneller als bei jeder *Saccharomyces*-Hefe und bringt Körper und Weichheit bereits nach kurzer Lagerung auf der Hefe (**Abbildung 2**).

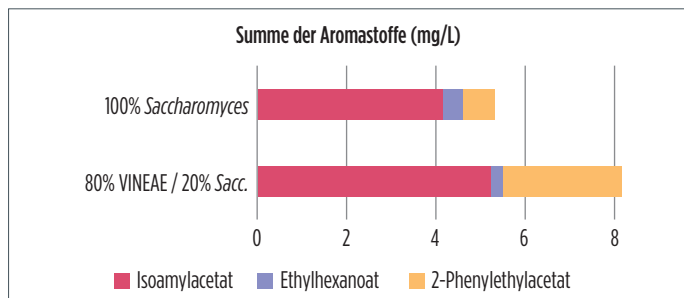


Abbildung 1. Summe der Acetatester. Gewürztraminer, FEM (Italien), 2022.

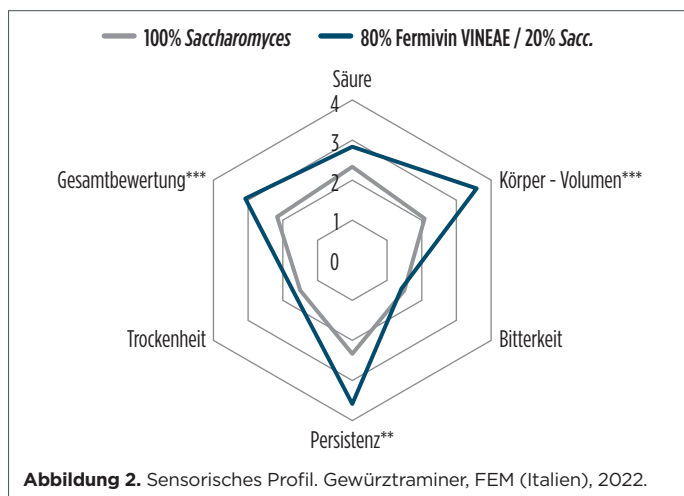


Abbildung 2. Sensorisches Profil. Gewürztraminer, FEM (Italien), 2022.

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

Fermivin VINEAE erzeugt komplexe und sehr aromatische Weine mit gutem Mundgefühl und Volumen.

EXPERTENMEINUNG

« *VINEAE* überlagert *Saccharomyces* nie, sondern ergänzt sie und bringt stets Textur und aromatische Frische. »

Kellermeister in Martinborough, Neuseeland.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	10%
Gärungskinetik	Mittel
Nährstoffanforderungen	<ul style="list-style-type: none"> Thiamin obligatorisch : 30-50 mg/hl (EU-Grenzwert: 60 mg/hl) Bei Verwendung von DAP oder DAS Zugabe nach 1/3 der Gärung
Temperaturen	16-28 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Bildung von flüchtigen Säuren	< 0,20 g/l
H ₂ S-Bildung	Keine

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Hanseniaspora vineae*

Der Stamm **HV205** wurde von der Universität von Uruguay in Zusammenarbeit mit Prof. Francisco CARRAU selektioniert und von Oenobrand's validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin VINEAE enthält mehr als 10 Milliarden aktive Trockenhefezellen pro Gramm.

Empfohlene Dosage: 16 g/hL **Fermivin VINEAE** und 4 g/hL *S. cerevisiae*, um eine Gesamtdosierung von 20 g/hL zu erreichen. Bitte beachten Sie das Protokoll auf der Rückseite.

Verpackung: In luftdicht verschweißten 500g-Packungen. In der ungeöffneten Originalverpackung in trockener Umgebung bei 4 °C lagern.

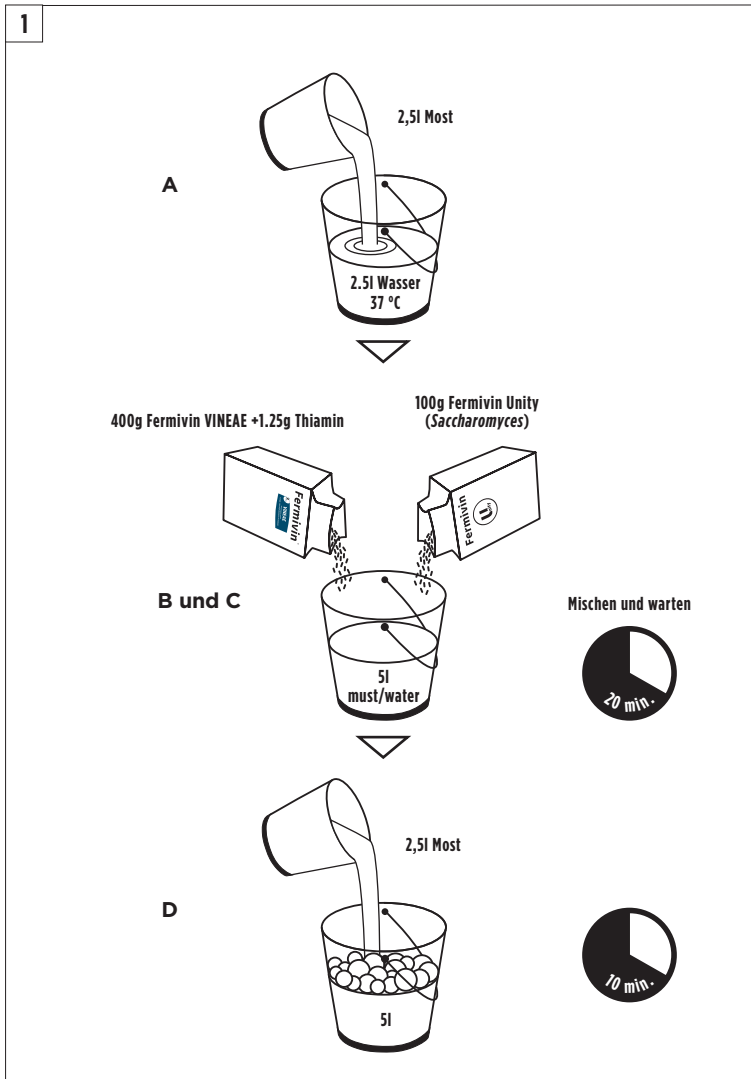
Seit den 70er Jahren schenken Winzer weltweit den FERMIVIN-Hefen ihr Vertrauen. Diese können für die Herstellung von Weinen unterschiedlicher Stilrichtungen verwendet werden. Die Weine erfüllen alle Anforderungen der Märkte und der Verbraucher. OENOBRANDS ist stolz auf diese Erfolgsgeschichte und die 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:

ANWENDUNGSPROTOKOLL FÜR 25 HL



1. Fermivin VINEAE und *Saccharomyces cerevisiae* zusammen rehydrieren.

A. 2,5l Most und 2,5l sauberes, chlorfreies Wasser bei 30°C mischen. Dieses Medium ermöglicht die effektivste Rehydrierung der Hefe und fördert ihre optimale Lebensfähigkeit. Für **Fermivin VINEAE** ist die Art des Zuckers von Bedeutung; im Prinzip können alle Zucker, außer Saccharose, verwendet werden.

B. Fermivin VINEAE zugeben:

Dosis 16g/hl = 80% von 20g/hl. Im Fall eines 25hl-Tanks gibt man entsprechend 400g **Fermivin VINEAE** und 1,25g Thiamin in den Ansatz und mischt kräftig, damit sich die Hefe gut verteilt.

C. Die ausgewählte *Saccharomyces*-Hefe zugeben:

Dosis 4g/hl = 20% von 20g/hl. Im Fall eines 25hl-Tanks gibt man 100g in den Ansatz und mischt kräftig, damit sich die Hefe gut verteilt. 20 Minuten ruhen lassen.

D. 2,5l Most hinzufügen, damit sich die Temperatur der rehydrierten Hefe an die Temperatur des zu vergärenden Mostes angleicht. 10 Minuten ruhen lassen.

2. Die Hefemischung in den 25hl-Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most sollte zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10°C betragen.

3. Homogenisieren.

4. Alkoholische Gärung:

- 40g/hl **Natuferm Bright** oder **Fruity** bei der Beimpfung zugeben, das entspricht 1kg für einen 25hl-Tank.
- Falls DAP oder DAS verwendet werden, empfehlen wir die Zugabe nach 1/3 der AF.
- Die Temperatur der alkoholischen Gärung sollte über 16 °C liegen.

