



# Fermivin®



Produced for direct inoculation

In-Line Ready

## INTENSIVE EXPRESSION GRÜNER THIOLNOTEN

### ANWENDUNG

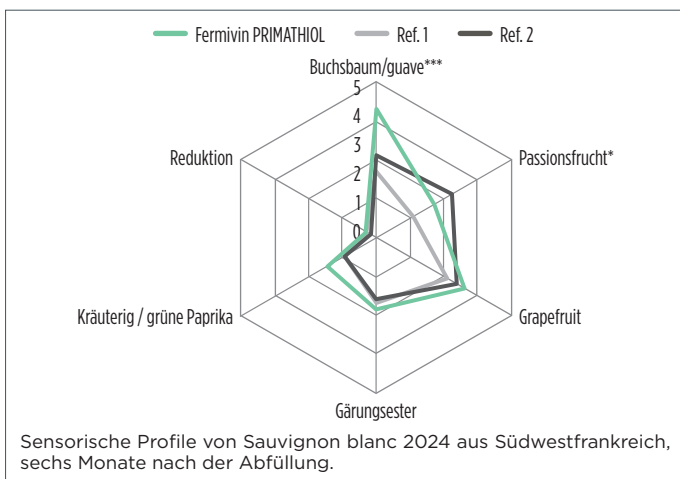
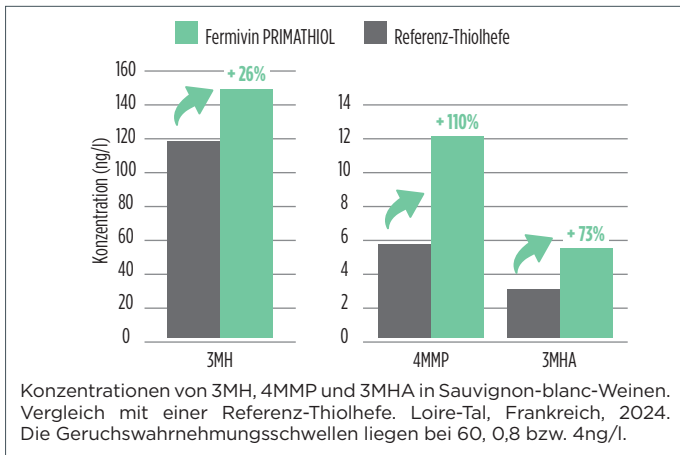
**Fermivin® PRIMATHIOL** ist eine thioolfreisetzende Hefe für Weiß- und Roséweine mit ausgeprägtem Profil grüner Thiolnoten, geeignet für Sauvignon blanc und ähnliche Rebsorten.

Sie zeigt zuverlässige Leistung in Mosten mit moderatem YAN bei 15-22°C.

Die Thiol-Expression kann mit **Natuferm® BRIGHT** verstärkt werden.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Ausgewählt aufgrund ihres IRC7 (L/L)-Genotyps mit hoher  $\beta$ -Lyase-Aktivität, die eine starke Freisetzung von 4MMP und 3MH sowie deren Umwandlung in 3MHA ermöglicht.



### EXPERTENMEINUNG

« Ich wollte mehr grüne Thiolnoten in meinem Colombard. **Fermivin PRIMATHIOL** hat mir frischere und präzisere Aromatik geliefert. »  
**Ein Gewinner im Gers, Frankreich.**

### VERKOSTUNG

Mit **Fermivin PRIMATHIOL** vergorene Weine zeigen ein ausgeprägtes Profil grüner Thiolnoten mit Aromen von Buchsbaum, frischem Blatt, Zitruszeste, Grapefruit und Guave. Die Weine sind frisch, direkt und ausdrucksstark, mit klarer aromatischer Intensität.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alcohol tolerance	15%
Fermentationskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Hoch
Temperaturen	15-22°C
SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10mg/l
Bildung von flüchtigen Säuren	< 0,3g/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Mittel

### STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

**Spezies:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
Stamm **667** stammt aus der önologischen Hefesammlung von Gist-brocades und wurde zwischen 2023 und 2025 von OENOBRANDS validiert.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

Enthält mehr als 10 Milliarden aktive Trockenhefezellen pro Gramm. In der original verschlossenen Verpackung kühl (5-15°C) und trocken lagern.

#### Fermivin PRIMATHIOL In-Line Ready

Empfohlene Dosierung: 30g/hl.

Verpackung: vakuumversiegelte Beutel à 500g.

.....  
*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®

**U** nity **PRIMATHIOL** **ILR**  
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# 667 - VALIDATION OENOBRANDS

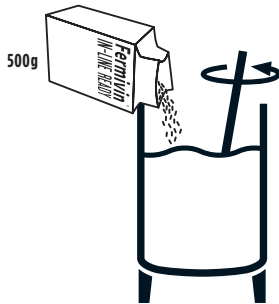
Produced  
for direct  
inoculation

**In-Line  
Ready**

## IN-LINE READY PROTOKOLL

DIE FERMIVIN IN-LINE READY HEFEN SIND DAFÜR AUSGELEGT,  
DIREKT DEM MOST ZUGESETZT ZU WERDEN, MIT EINER DOSIERUNG VON 30g/hl

### WEISSWEINE & ROSÉWEINE



Für die Weiß- und Rosévinifikation kann die direkte Zugabe zum Most nach der Klärung erfolgen.

Die Mosttemperatur zum Zeitpunkt der Beimpfung sollte über 15°C liegen. Eine standardmäßige Homogenisierung nach Hefezugabe ist erforderlich.

Es wird empfohlen, nach der Mostklärung mit **Extraferm® D'tox** in einer Dosierung von 20-40g/hl zu ergänzen. Je geringer die Trübung, desto höher sollte die Dosierung sein.