



Fermivin®



7013

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

SCHNELLE GÄRUNGEN, DIE TRAUBEN, TERROIR UND FRUCHTTYPEN ACHTEN

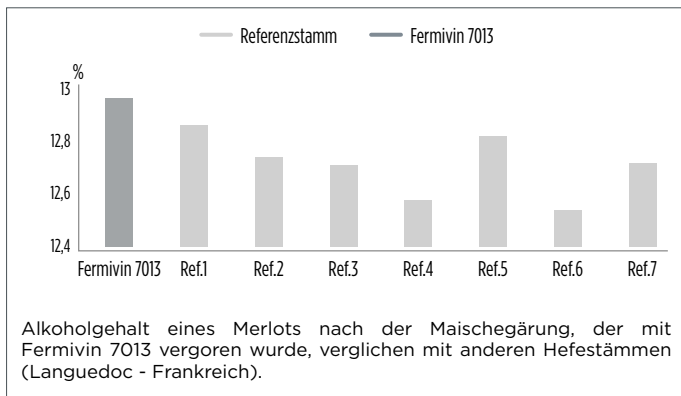
ANWENDUNG

Fermivin® 7013 ist eine gärstarke und robuste Hefe. Fermivin 7013 eignet sich für alle Rebsorten. Sie eignet sich auch zur Herstellung von Fruchtweinen und Grundweinen für die Destillation (geringe Produktion von höheren Alkoholen und Acetaldehyd).

Bei der Herstellung von Rotwein optimiert **Fermivin 7013** in Kombination mit dem Maischeenzym **Rapidase® Extra Fruit** die Farbextraktion und stabilisiert die Farbe durch die Bildung von Pyranoanthocyanen.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der Hefestamm **Fermivin 7013** wandelt hervorragend Zucker in Alkohol um, vergärt schnell und gleichmäßig, ohne unerwünschte Stoffwechselprodukte zu produzieren.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	14.5%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Gering
Temperaturen	14-35 °C / 57-95 °F

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6-8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.18 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H₂S-Bildung	Gering
HCDC*-Aktivität	80%
Killer-Faktor	Neutral

* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
Der Stamm **Fermivin 7013** wurde 1970 von der INRAE (Institut für Agrar- Lebensmittel- und Umweltforschung) in der Region Corbières (Languedoc - Frankreich) selektioniert und validiert. Er wird seit 1977 als Trockenreinzuchtheefe vertrieben.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin 7013 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Fermivin 7013 classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 Kg.

In-Line Ready Fermivin 7013

Empfohlene Dosage: 30 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

EXPERTENMEINUNG

« Seit der Einführung von **Fermivin 7013** durch Gist-Brocades im Jahr 1977 wurden mit dieser Hefe mehr als 110 Millionen Hektoliter Wein produziert. »

Das **OENOBANDS-Team**.

VERKOSTUNG

Sortentypisches, fruchtiges Aroma mit charakteristischem Terroir.

.....
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. OENOBANDS 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.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

VERTRIEB DURCH:

www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de





Fermivin®

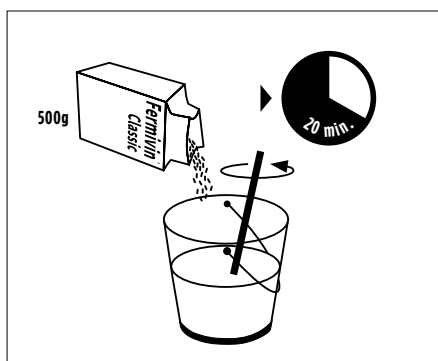
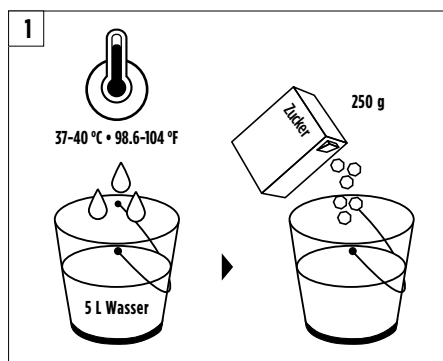


7013

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7013 - SELECTION INRAE - FRANCE

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

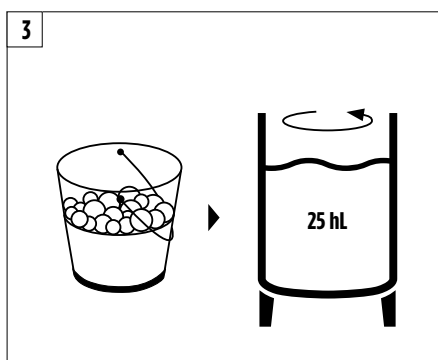
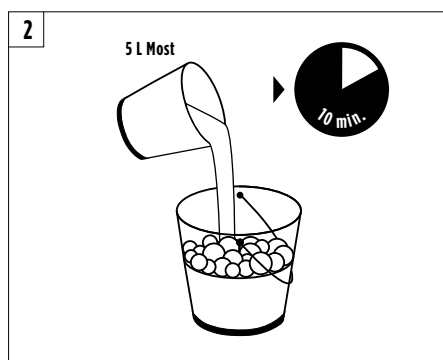
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 7013** 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.

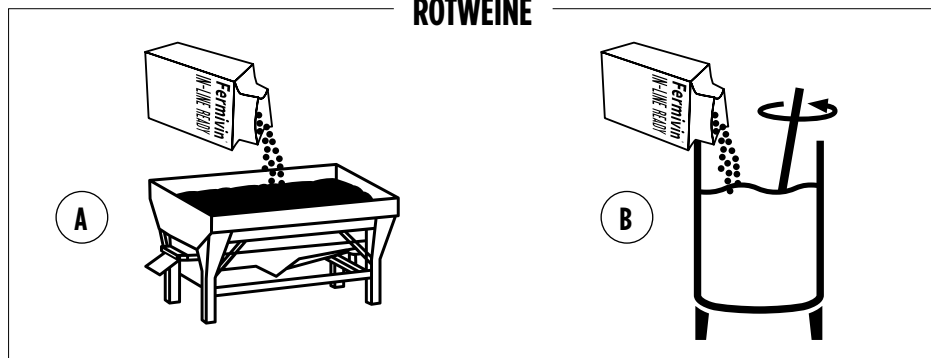
3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

IN-LINE READY-PROTOKOLL

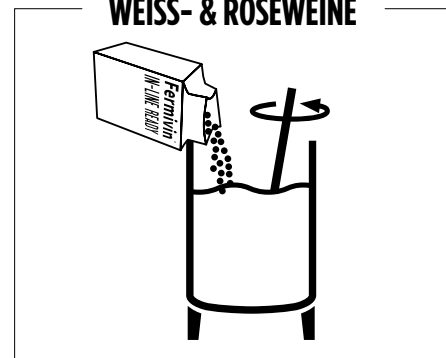
DIE IN-LINE READY FERMIVIN HEFEN SIND FÜR DIE DIREKTE ZUGABE ZUM MOST BESTIMMT, ENTWEDER MIT HILFE EINES AUTOMATISCHEN FEST-FLÜSSIG-MISCHERS ODER MANUELL IN EINER DOSIERUNG VON 30 G/HL.



ROTWEINE



WEISS- & ROSÉWEINE



Der manuelle Vorgang kann eine direkte Zugabe zu den Trauben bei der Annahme **(A)** oder zum Most während des ersten homogenisierenden Überpumpens beim Füllen in den Gärbehälter **(B)** oder nach der Klärung sein. Die Temperatur des zu beimpfenden Mostes sollte über 15 °C liegen.

Für die Herstellung von Weiß- und Roséweinen empfehlen wir nach der Mostklärung die Zugabe von **Extraferm® D'tox** (20 bis 40 g/hl). Je geringer die Trübung, desto höher sollte die Dosis sein.

Bei der Rotweinherstellung im Falle einer kalten Vorgärung die Hefe nach dem Aufwärmen zugeben.