



Fermivin®



A33

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

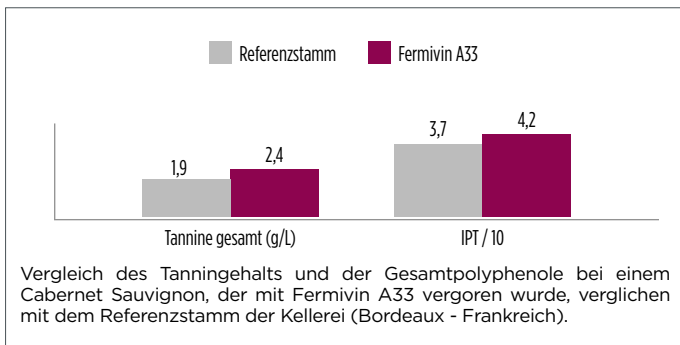
STRUKTURIERTE UND KOMPLEXE ROTWEINE

ANWENDUNG

Fermivin® A33 ist besonders für die Produktion von lagerfähigen Rotweinen geeignet, die für den Barriqueausbau bestimmt sind. Die Hefe hat eine sehr hohe Alkoholtoleranz und kann die Gärung bis zu einem Alkoholgehalt von 15 %, bei guter Ernährung auch mehr, abschließen. In Kombination mit dem Maischeenzym **Rapidase® Extra Fruit** verbessert **Fermivin A33** die Farbextraktion und setzt Phenolverbindungen frei.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin A33 fördert die Extraktion von Polyphenolen und stabilisiert Anthocyane (als Pyranoanthocyanine).



EXPERTENMEINUNG

« Über mehrere Jahrgänge hinweg hat sich **Fermivin A33** bei der Gärung bewährt und lieferte komplexe Weine mit dem Potential für eine lange Lagerung. »

Ein Kellermeister aus dem Anbaugebiet Graves, Bordeaux, Frankreich.

VERKOSTUNG

Fruchtaromen vom Typ schwarze Johannisbeere und Brombeere, Röst- und Schokoladenaromen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	15.5%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Erhöht
Temperaturen	22-30 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5-7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 30 mg/l
H₂S-Bildung	Gering
HCDC*-Aktivität	65%
Killer-Faktor	Killer

* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Der Stamm **331** wurde von der Universität von Chile selektiert und validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin A33 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Empfohlene Dosage: 20 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 selektiert 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[®]

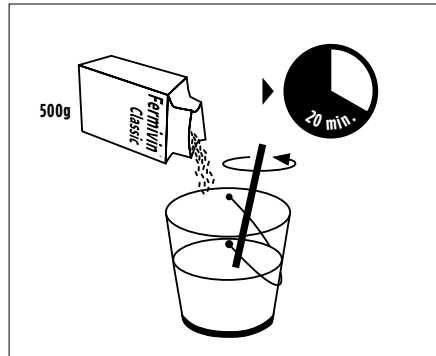
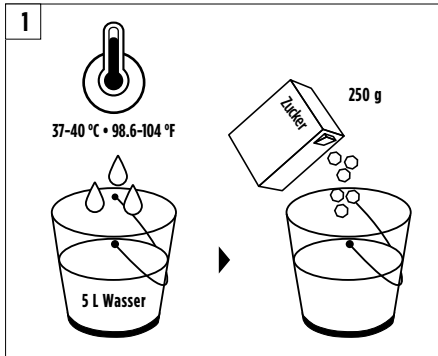


A33

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
331 - SELECTION UNIVERSITY OF CHILE

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

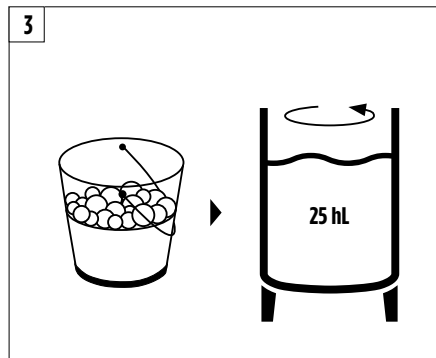
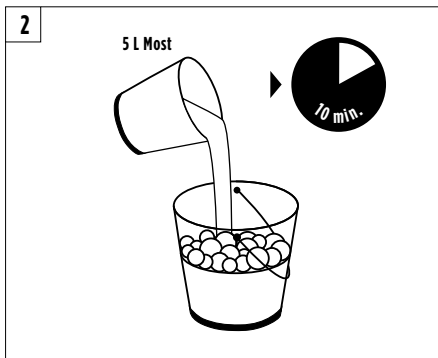
ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 A33** 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.