



# Fermivin®



## P21

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## FARBENKONZENTRIERTE, FRUCHTDOMINIERT WEINE

### ANWENDUNG

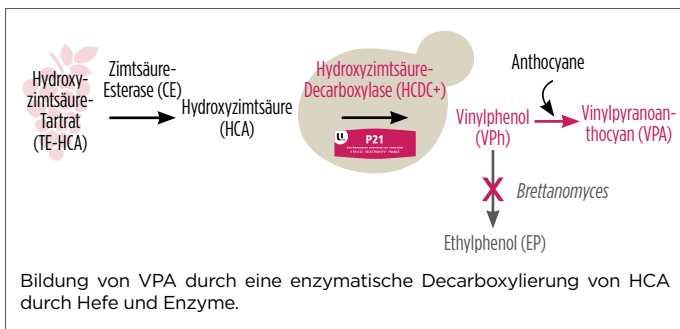
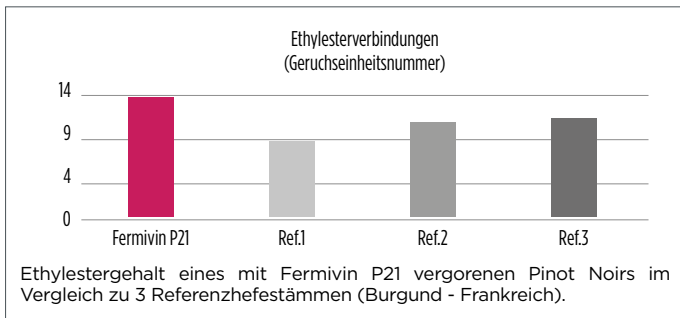
**Fermivin® P21** ist passend für alle verschiedenen Arten des Rotweinausbaus, kann bei niedriger Temperatur (12 °C) gären und ist somit für eine Kaltmazeration vor der Gärung geeignet. Sie liefert auch sehr gute Ergebnisse nach einer Maischeerhitzung.

**Fermivin P21** produziert hochwertige, fruchtige Rotweine mit stabilen Aromen, stabilen roten Pigmenten und einer guten Struktur, die ein gutes Alterungspotenzial gewährleisten.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

**Fermivin P21** ist in der Lage, viele aromatische Verbindungen und insbesondere Ethylester (rote und schwarze Früchte), die lange Zeit stabile sind, freizusetzen.

Der hohe Gesamtpolyphenolindex, der in den mit **Fermivin P21** vergorenen Weinen, gewährleistet ein gutes Alterungspotenzial. Dank seiner sehr hohen HCDC-Aktivität (HCDC = 100 %) ist der Gehalt an Pyranoanthocyaninen sehr hoch und verleiht dem Wein eine stabile Farbe.



### EXPERTENMEINUNG

« **Fermivin P21** hat für eine sehr gute Gärung gesorgt und bringt sehr fruchtige und subtile Weine hervor. Ich war sehr zufrieden mit dieser Hefe und werde sie für alle meine Premium-Weine verwenden. »

Weinhersteller in Burgund, Frankreich.

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 P21** produziert sehr fruchtige Rotweine mit Heidelbeer-, Brombeer- und Himbeeraromen und einem guten Mundgefühl.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	15.5%
Gärungskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Durchschnitt
Temperaturen	12-32 °C

### STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6-8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Neutral

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

**Art:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
Stamm **P21L12** wurde von IFV Beaune (Französisches Institut der Rebe und des Weins) in Burgund (Frankreich) ausgewählt und validiert durch OENOBRANDS in 2018.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

**FermivinP21** enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

#### Fermivin P21 classic

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

#### In-Line Ready Fermivin P21

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.*  
.....

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®

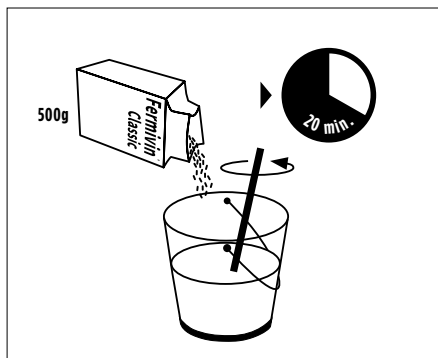
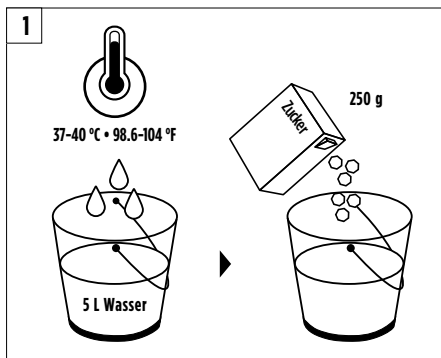


**P21**

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# P21L12 - SELECTION IFV - FRANCE

## REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

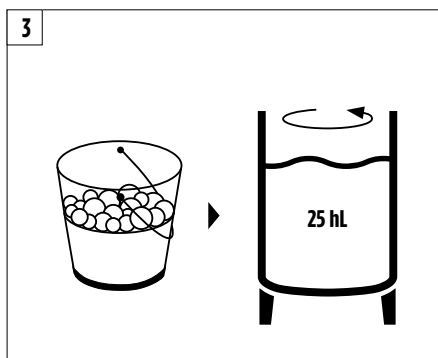
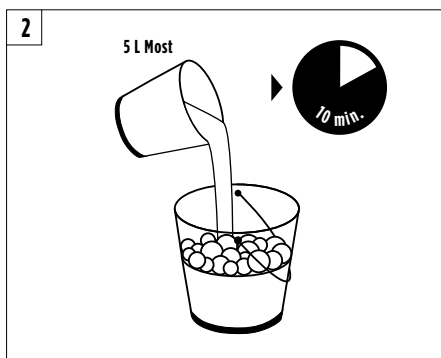
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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

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

500 g **Fermivin P21** 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.

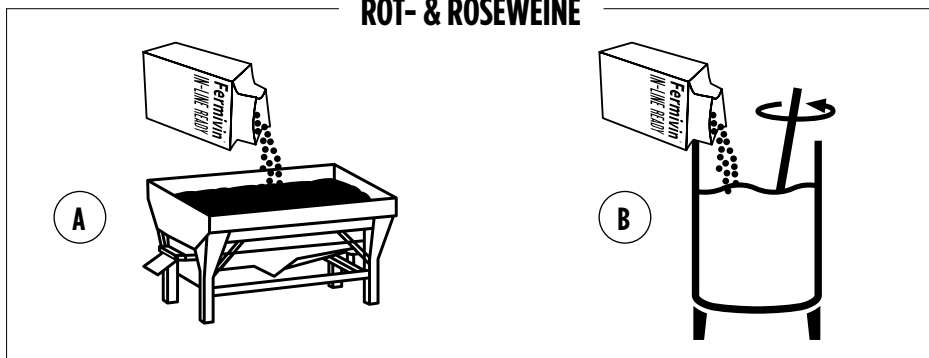
Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

## 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.



### ROT- & ROSÉWEINE



Bei Roséweinen 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 Hefezugabe ist eine ordnungsgemäße Standardhomogenisierung erforderlich.

Wir empfehlen nach der Mostklärung die Zugabe von **Extraferm® D'tox** mit 20 bis 40 g/hL. Je geringer die Trübung, desto höher die Dosage, bei der Rotweinbereitung im Falle einer kalten Vorgärung die Hefe nach dem Aufwärmen zugeben.