



Fermivin®



PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRANDS

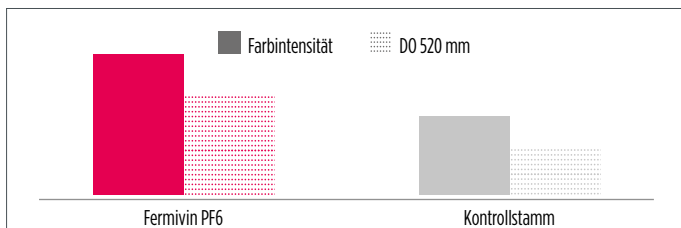
FÜR FRUCHTIGE UND LEICHTE ROTWEINE

ANWENDUNG

Fermivin® PF6 ist eine Hefe für elegante, runde und ausgewogene Weine. Dieser Stamm unterstützt Aromen von Trauben, frischen und köstlichen Früchten und bewahrt dabei die Lagerfähigkeit der Weine. Die Hefe ist für eine Maischegärung bei niedrigen Temperaturen geeignet, die die Extraktion und Stabilisierung der Phenolbestandteile fördert. In Kombination mit dem Maischeenzym **Rapidase® Extra Color** sorgt sie für eine optimale Farbextraktion.

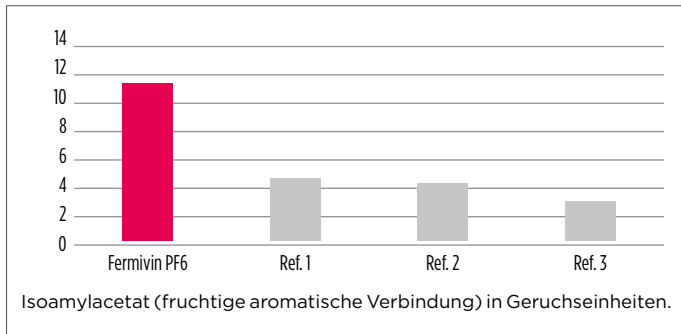
WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin PF6 adsorbiert Polyphenole nur in sehr geringem Maße und trägt so zur Farbe von Spätburgundern bei. Sie fördert die Freisetzung von aromatischen Bestandteilen des Typs C13, die charakteristisch für das Spätburgunder-Aroma sind (vor allem β -Ionone). Der schwache Gelatine-Index zeigt, dass **Fermivin PF6** die Adstringenz der Weine verringert.



Analyse der Farbe von Pinot-noir-Weinen, die mit Fermivin PF6 bzw. dem Kontrollstamm des Weinguts (Burgund, Frankreich) hergestellt wurden.

Fermivin PF6 setzt eine große Menge Isoamylacetat frei, ein intensives fruchtiges Aroma für Weine, die früh getrunken werden.



Isoamylacetat (fruchtige aromatische Verbindung) in Geruchseinheiten.

EXPERTENMEINUNG

« Komplexer Duft, fruchtig und würzig, mit seidigen Tanninen und einem langen Abgang! »

Kellermeister aus dem 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

Noten roter Früchte (Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere), feiner, zarter Duft. Sie produziert elegante, runde und ausgewogene Weine.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	14%
Gärungskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	12-28 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6-8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
HCDC*-Aktivität	50%
Killer-Faktor	Neutral

* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Der Stamm **LW06** wurde im Burgund (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin PF6 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 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[®]

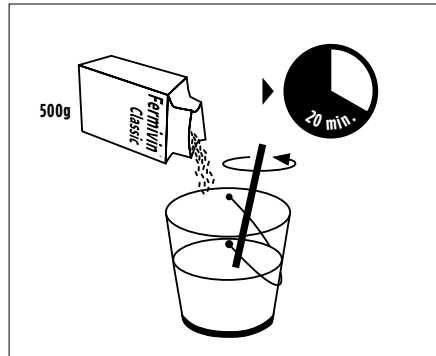
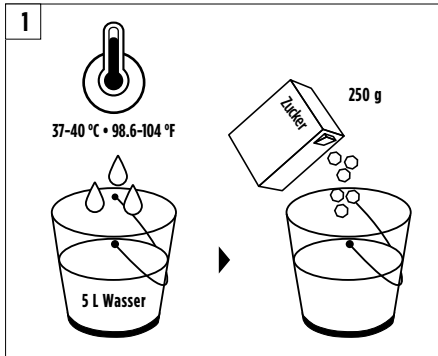


PF6

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW06 - VALIDATION OENOBRAUNDS

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

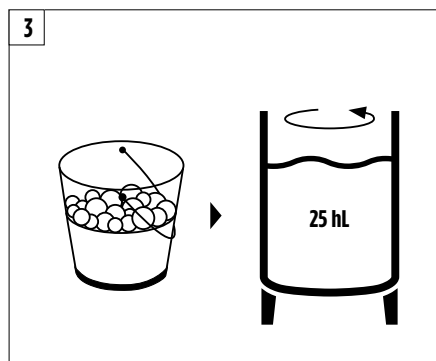
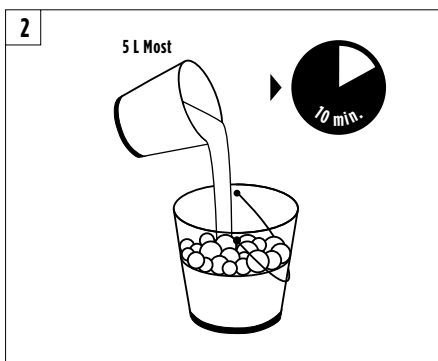
ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 PF6** 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.