



# Fermivin®



## TS28

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 2868 - SELECTION IFV - FRANCE

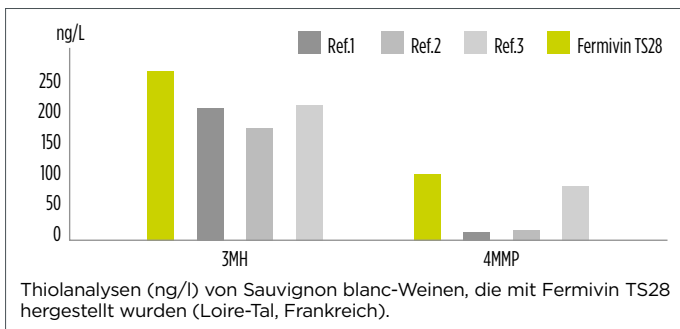
## GRÜNE UND KNACKIGE WEINE VOM THIOL-STIL

### ANWENDUNG

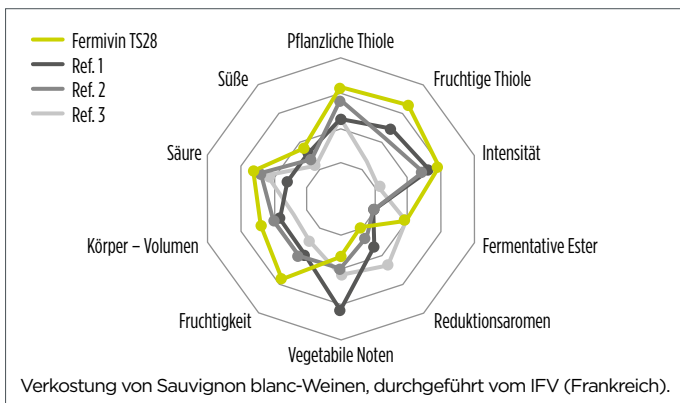
**Fermivin TS28** unterstützt die Freisetzung von Aromavorstufen und Thiolen (Buchsbaum, Ginster, Cassis, Grapefruit). **Fermivin TS28** steigert das Mouthfeel und trägt zu einem idealen geschmacklichen Gleichgewicht bei. Durch eine ausgewogene Hefeernährung, z. B. mit **Natuferm® Bright** das Aromapotential von **Fermivin TS28** optimal ausgeschöpft werden. Die Hefe eignet sich aufgrund ihrer Eigenschaften hervorragend für Sorten wie Sauvignon blanc, Verdejo, Riesling oder Friulano.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Dank ihrer Cysteinylase-Aktivität bringt **Fermivin TS28** die rebsortentypischen Thiol-Aromen optimal zur Geltung, besonders das 4MMP.



Die mit **Fermivin TS28** vergorenen Weine werden als intensiv aromatische, fruchtige Weine mit Aromen von Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und Buchsbaum beschrieben.



### EXPERTENMEINUNG

« Ich verwende **Fermivin TS28** als Alternative zu anderen maßgebenden Stämmen in Neuseeland. Ich mag die Zitrusfruchtigkeit, die Noten von reifem Pfeffer und tropischen Früchten, den schönen Auftakt und die gute Länge, die sie dem Wein verleiht. »

**Ein Önologe aus Marlborough (Neuseeland).**

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

Frische Weißweine mit Noten von Buchsbaum, Cassis, Ginster und Feuerstein.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Alkoholresistenz</b>	14.5%
<b>Gärungskinetik</b>	Standard
<b>Nährstoffbedarf</b>	Standard
<b>Temperaturen</b>	15-22 °C

### STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

<b>SO<sub>2</sub>-Bildung</b>	< 10 mg/L
<b>Glycerin-Bildung</b>	6-8 g/L
<b>Produktion flüchtiger Säure</b>	< 0.31 g/L
<b>Produktion von Acetaldehyd</b>	< 35 mg/L
<b>H<sub>2</sub>S-Bildung</b>	Mittel
<b>Killer-Faktor</b>	Killer K2

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

**Art:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Der Stamm **2868** wurde vom IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) im Loire-Tal (Muscadet - Frankreich) selektioniert und validiert.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

**Fermivin TS28** enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

**Fermivin TS28 classic**

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

**In-Line Ready Fermivin TS28**

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

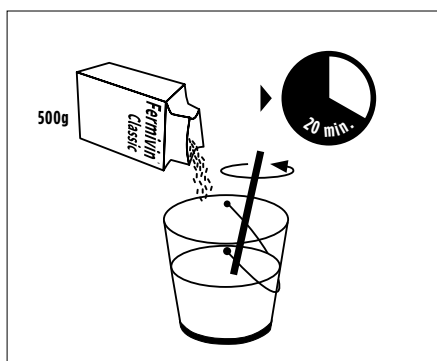
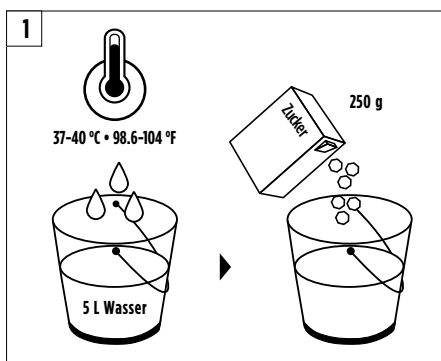
VERTRIEB DURCH:

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



## REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

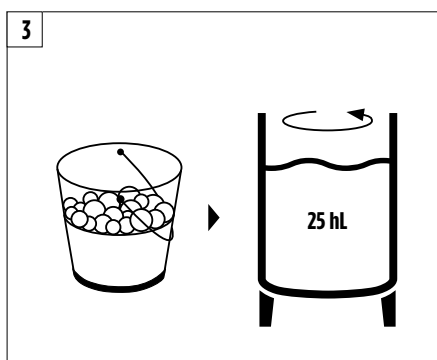
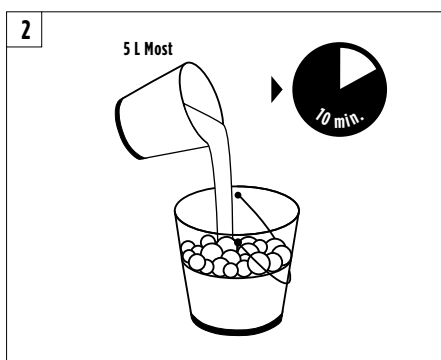
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 TS28** 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.

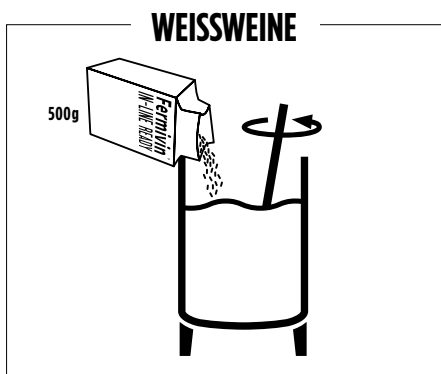


2. 5 l Most hinzufügen, um die Temperatur der rehydrierten Hefe an die des zu vergärenden Mostes anzupassen. 10 Minuten stehen lassen.

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.



Bei der Weißweinbereitung kann der manuelle Vorgang eine direkte Zugabe zum Most nach der Klärung sein.

Die Temperatur des anzuimpfenden 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.