



Fermivin®



VR5

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

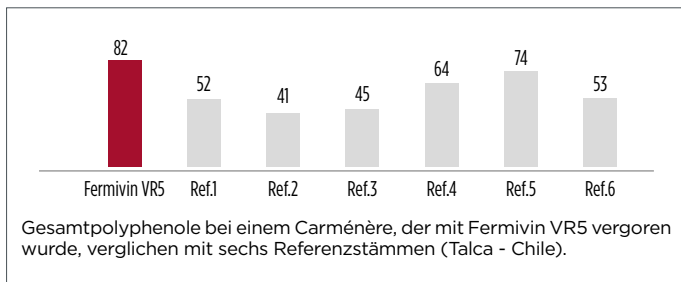
MITTELPALATTE FRUCHTIGER UND STRUKTURIERTER WEIN

ANWENDUNG

Fermivin® VR5 wurde für den Ausbau von ausdrucksstarken Rotweinen selektioniert, die über längere Zeit gelagert werden. Sie unterstützt optimal die Extraktion von Polyphenolen und stabilisiert diese über die Zeit. **Fermivin VR5** entwickelt Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen und Gewürznoten. In Kombination mit dem Maischeenzym **Rapidase® Extra Fruit** verbessert sie die Farbextraktion und -stabilisierung durch die Bildung von Pyranoanthocyanen.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin VR5 trägt zur Extraktion der Polyphenole, zur Bildung von Pyranoanthocyanen und zur Freisetzung von Polysacchariden bei. Dies gibt den Weinen über die Lagerung hinweg eine stärkere Struktur und stabilere Farbe.



EXPERTENMEINUNG

« Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen dominieren, wenn ich meinen Syrah mit **Fermivin VR5** vergäre. Auch bei hohem potentielltem Alkoholgehalt konnte ich nicht die geringste Reduktionsnote feststellen. Der Wein besitzt eine starke Farbintensität und ein angenehmes Mundgefühl. »

Ein Winzer aus Robertson, Südafrika.

VERKOSTUNG

Intensive, tiefrote Farbe, Aromen von roten Früchten und reifen Früchten in der Mitte des Gaumens, sehr reichhaltig und mit viel Struktur.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|------------------|----------|
| Alkoholresistenz | 15.5% |
| Gärungskinetik | Schnell |
| Nährstoffbedarf | Gering |
| Temperaturen | 18-32 °C |

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

| | |
|-----------------------------|------------|
| SO ₂ -Bildung | < 10 mg/l |
| Glycerin-Bildung | 7-8 g/l |
| Produktion flüchtiger Säure | < 0.18 g/l |
| Produktion von Acetaldehyd | < 20 mg/l |
| H ₂ S-Bildung | Gering |
| HCDC*-Aktivität | 80% |
| Killer-Faktor | Neutral |

* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

Der Stamm **VR5** wurde im Burgund (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin VR5 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Fermivin VR5 classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 kg.

In-Line Ready Fermivin VR5

Empfohlene Dosage: 30 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 kg.

.....
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.
.....

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

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung



Fermivin[®]

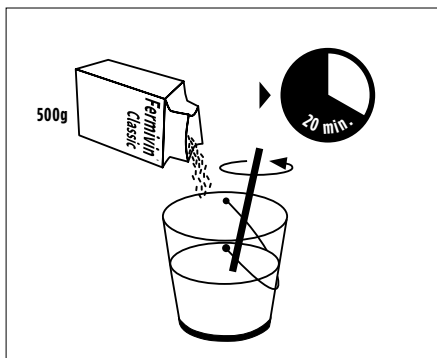
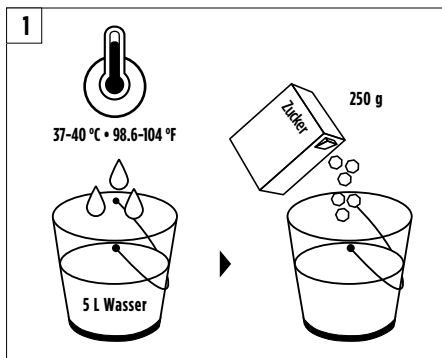


VR5

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

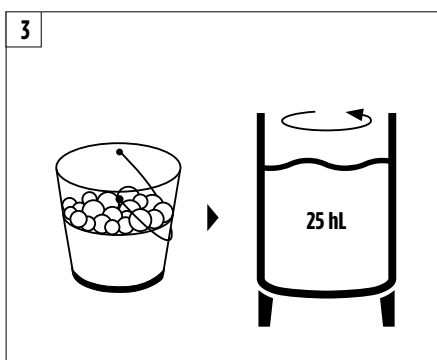
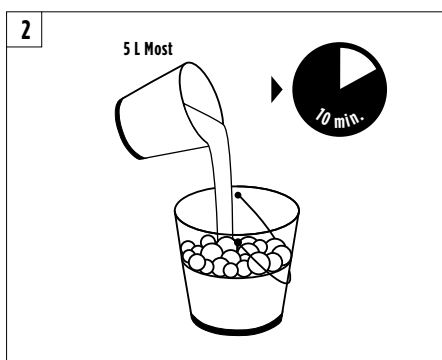
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 VR5** 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.

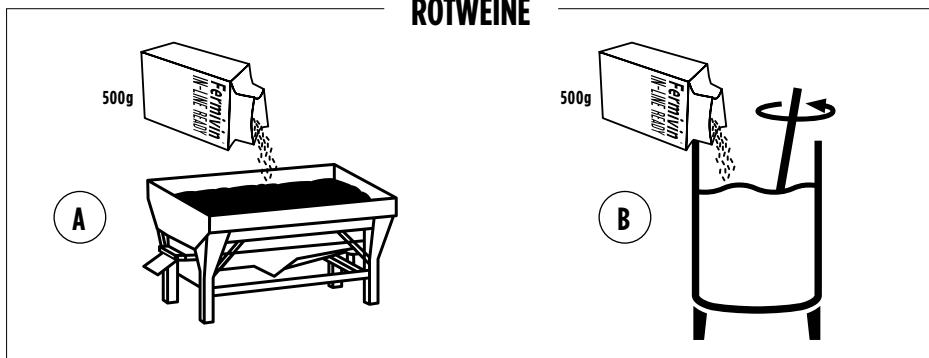
3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

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.



ROTWEINE



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

Die Temperatur des zu beimpfenden Mostes sollte über 15 °C liegen. Nach der Zugabe der Hefe ist eine ordnungsgemäße Standardhomogenisierung erforderlich.