

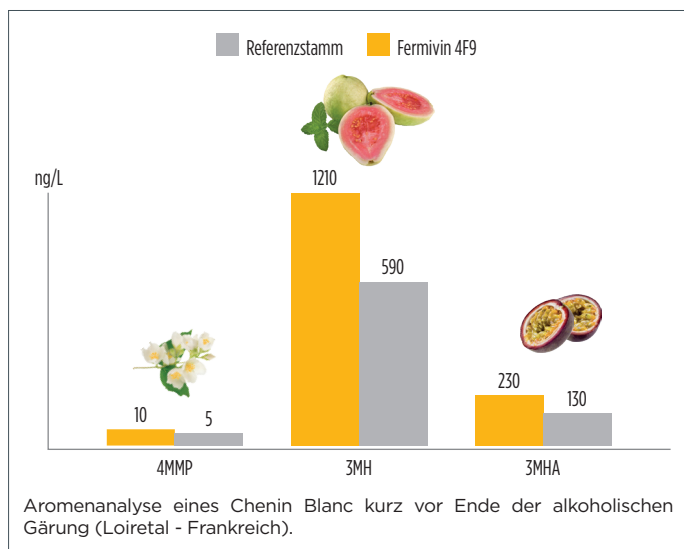
## FRUCHTIGE, RUNDE WEISS- UND ROSEWEINE

### ANWENDUNG

**Fermivin® 4F9** ist ein starker Fermenter und bringt fruchtige Weine mit tropischen Noten und einem guten Mundgefühl hervor. Die Hefe produziert hohe Mengen an Ethylestern, setzt Thiol-Aromen (3MH und 4MMP) frei und wandelt 3MH effizient in sein Acetat (3MHA) um. Sie erzeugt große Mengen an Polysacchariden und eignet sich daher besonders für den Ausbau auf der Hefe, wodurch ausgewogene und runde Weine entstehen. Als starke und widerstandsfähige Hefe kann **Fermivin 4F9** für die zweite Gärung in geschlossenen Tanks (Charmat-Methode) verwendet werden. Der Zusatz von autolyseierter Hefe wie **Natuferm® Bright** fördert die Bildung von Gärungsestern und Thiolaromen.

### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Als Thiol-Freisetzer (3M und 4MMP) und Umwandler von 3MH in Acetat (3MHA) erzeugt **Fermivin 4F9** Weißweine mit Aromen von tropischen Früchten (Guave, Passionsfrucht) und Blumen.



### EXPERTENMEINUNG

« Ein trockener Chenin, der fünf Monate auf der Hefe ausgebaut wurde, zeigt sich ausgewogen und gefällig, intensiv und fruchtig im Duft, ausgewogen im Geschmack. »

**Sensorisches Profil erstellt von den Önologen des IFV, Loiretal, Frankreich.**

### VERKOSTUNG

Fruchtige Weine mit Noten von Grapefruit, Mango, Steinfrüchten und tropischen Früchten (Guave und Passionsfrucht), vollmundig und sehr ausgewogen.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

<b>Alkoholresistenz</b>	15.5%
<b>Gärungskinetik</b>	Schnell
<b>Nährstoffbedarf</b>	Standard
<b>Temperaturen</b>	12-28 °C

### STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

<b>SO<sub>2</sub>-Bildung</b>	< 10 mg/l
<b>Glycerin-Bildung</b>	5-7 g/l
<b>Produktion flüchtiger Säure</b>	< 0.24 g/l
<b>Produktion von Acetaldehyd</b>	< 25 mg/l
<b>H<sub>2</sub>S-Bildung</b>	Gering
<b>Killer-Faktor</b>	Killer

### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

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

Der Stamm **4F9** wurde vom IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) im Loire-Tal (Muscadet-Frankreich) selektioniert und validiert.

### DOSAGE UND VERPACKUNG

**Fermivin 4F9** enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

#### **Fermivin 4F9 classic**

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

#### **In-Line Ready Fermivin 4F9**

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.*  
 .....

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.



# Fermivin®

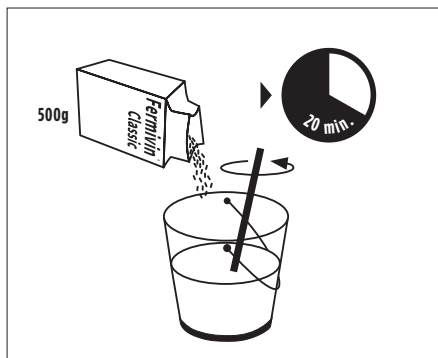
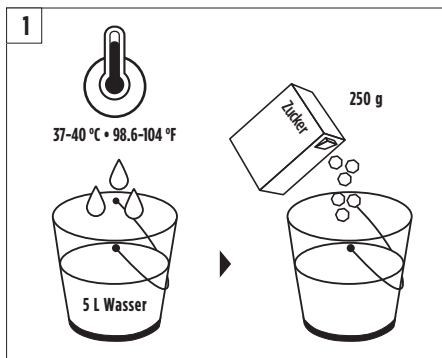


## 4F9

*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*  
# 4F9 - SELECTION IFV - FRANCE

## REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

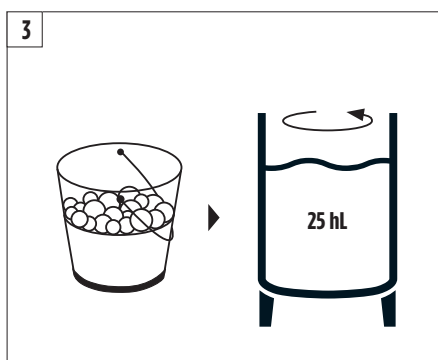
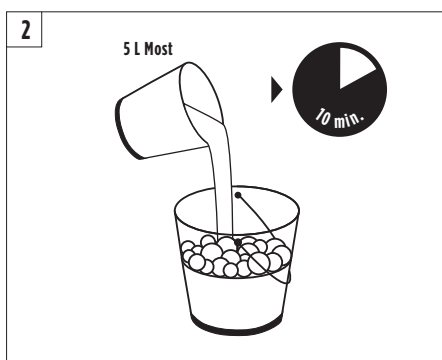
ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 4F9** 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.

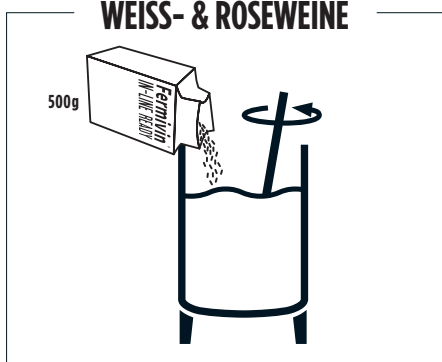
3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

## 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.



### WEISS- & ROSÉWEINE



Bei der Herstellung von Weißweinen 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 Zugabe der Hefe ist eine ordnungsgemäße Standardhomogenisierung erforderlich.

Wir empfehlen nach der Mostklärung die Zugabe von **Extraferm® D'tox** (20 bis 40 g/hl). Je geringer die Trübung, desto höher sollte die Dosis sein.