



Fermivin®



CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

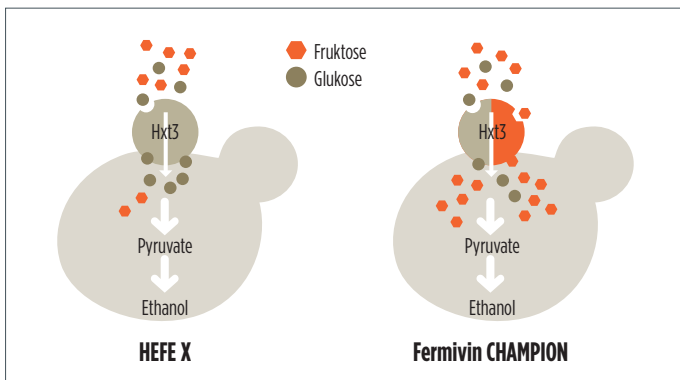
ALTBEKANNT UND UNAUFHALTSAME HEFE

ANWENDUNG

Fermivin® CHAMPION ist ein sehr starker *Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus* Stamm. Er zeichnet sich durch eine hohe Alkoholtoleranz aus. Die Gärung führt er bis sicher zum Ende durch, auch unter schwierigen Bedingungen (hoher potentieller Alkohol, toxische Stoffe, sehr niedriger Trubgehalt, geringe Nährstoffversorgung).

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Die INRAe hat die besondere Eigenschaft von **Fermivin CHAMPION**, unter verschiedensten Bedingungen und speziell unter schlechte Voraussetzungen zu gären, bestätigt. Durch ihren einzigartigen Hexosetransporter (HXT3-Version des Stammes J67) gilt **Fermivin CHAMPION** als fructophil. Die hohe Fructose-Affinität führt dazu, dass Fructose und Glukose gleichzeitig abgebaut werden.



EXPERTENMEINUNG

« Ein weißer Most (Viognier) mit 240 g/l Zucker wurde mit **Fermivin CHAMPION** beimpft. Konditionen: Geringer Trubgehalt (50 NTU) und geringer Nährstoffgehalt (YAN 83 mg/l). Die Gärung startete gut. Versehentlich wurde der Tank in Mitten der Gärung für 7 Tage auf 2 °C gekühlt und dann auf 25 °C erwärmt. Ergebnis: Die Wein gäerte durch. Die Gärung stoppte nie!! »

VERKOSTUNG

Fermivin CHAMPION sichert die Weinqualität und erhält die rebsortentypischen Aromen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	18%
Gärungskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	12-30 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5-7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,37 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 60 mg/l
H₂S-Bildung	Durchschnittlich
Killer-Faktor	Neutral

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
Der Stamm **67J** wurde 1967 von der INRAe (Institut für Agrar-Lebensmittel- und Umweltforschung) in der Corbières-Region (Languedoc - Frankreich) selektioniert und bewertet. Er wurde ab 1978 von Gist-Brocades vermarktet.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin CHAMPION 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.
.....

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





Fermivin[®]

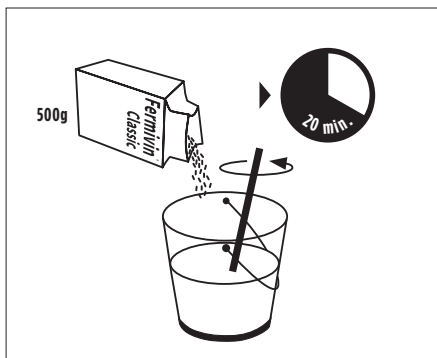
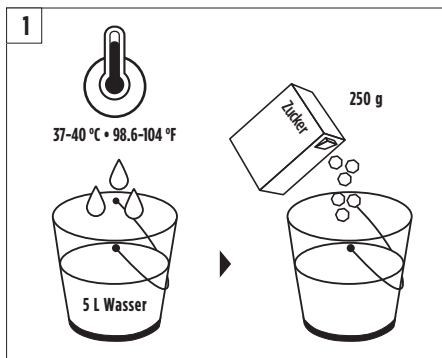


CHAMPION

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
671 - SELECTION INRAe - FRANCE

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

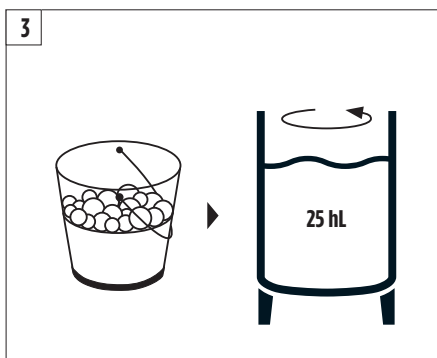
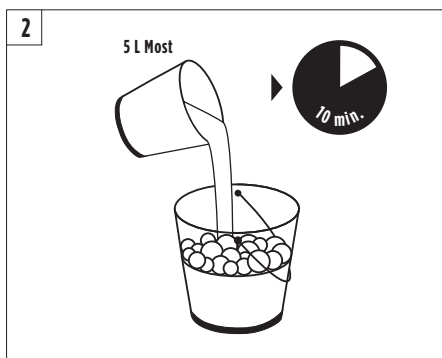
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 CHAMPION** 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.