

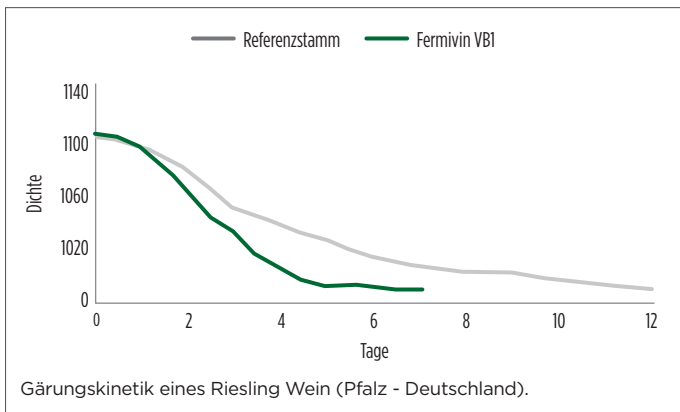
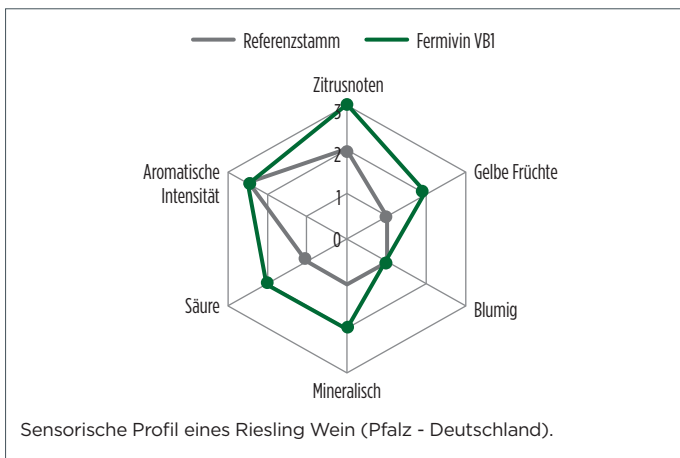
TROCKENE PREMIUM-WEISSWEINE

ANWENDUNG

Fermivin® VB1 ist für die Vergärung sehr klarer Moste geeignet. Sie ist ein starker Fermenter und hat einen geringen Nährstoffbedarf. **Fermivin VB1** verwertet einen Teil der Äpfelsäure und verzögert so den Beginn des biologischen Säureabbaus.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin VB1 wird von den meisten deutschen Forschungsanstalten für die Vergärung von Riesling empfohlen.



EXPERTENMEINUNG

« Die Rieslinge sind sehr klar und elegant mit einem leichten Holunderaroma. Die Weine sind sehr sortentypisch. **Fermivin VB1** Aromen sind sehr stabil, so dass die Weine nach 12 Monaten noch jung und frisch sind. »

Ein Winzer aus der Pfalz, Deutschland.

VERKOSTUNG

Eleganter und frischer Wein. Sehr stabile Aromen, die ihre Frische 12 Monate lang behalten, vor allem bei Riesling oder grünem Veltliner. Zitrusnoten, Aromen von gelben Früchten und Blüten, mineralisch, ausgewogene Säure.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	16%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Gering
Temperaturen	12-28 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO₂-Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5-7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.15 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H₂S-Bildung	Gering
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Killer

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*

Der Stamm **VB1** wurde im Elsass (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin VB1 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Fermivin VB1 classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 15 kg.

In-Line Ready Fermivin VB1

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[®]

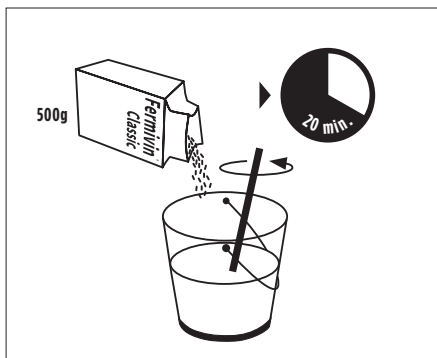
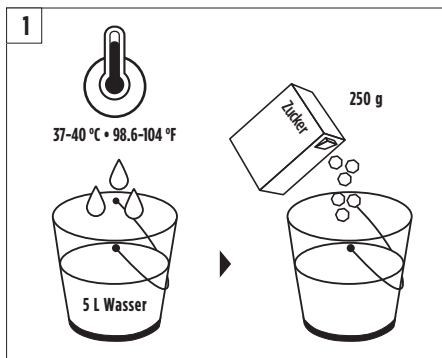


VB1

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

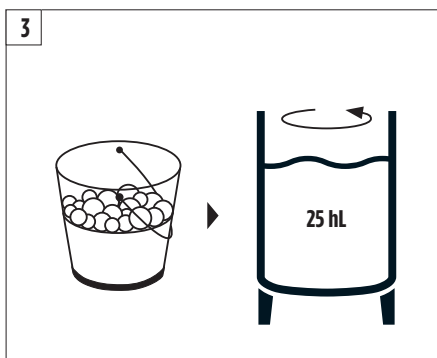
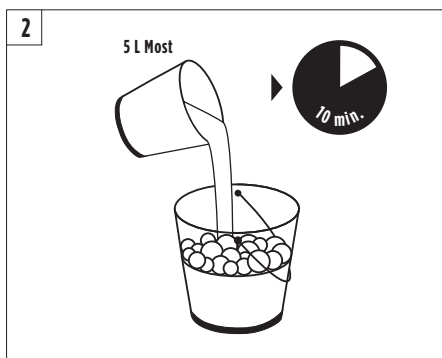
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 VB1** 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,

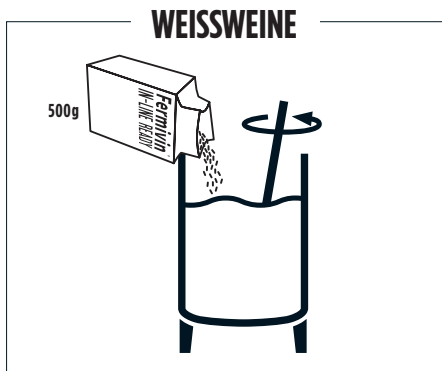
um die Temperatur der rehydrierten Hefe an die des zu vergärenden Mostes anzupassen. 10 Minuten stehen lassen.

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.



WEISSWEINE

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.