



Fermivin®



E73

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

FRUCHTIGE JUNGE ROTWEINE

ANWENDUNG

Fermivin® E73 produziert fruchtige und ausgewogene Weine, die für einen schnellen Abverkauf bestimmt sind.

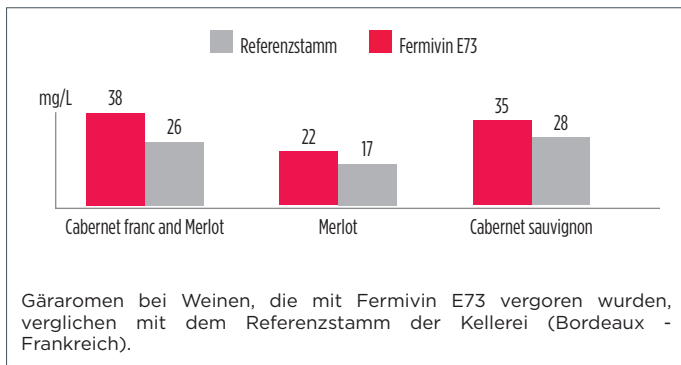
Sie besitzt dank ihres cryophilen Charakters die Fähigkeit, Maischen nach einer Kaltmazeration zu vergären.

Fermivin E73 kann für eine bessere Hefebeimpfung verwendet werden.

In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Color optimiert sie die Extraktion von Farbe und Polyphenolen.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin E73 führt zu einer erhöhten Produktion von Gäraromen.



EXPERTENMEINUNG

« Fermivin E73 erzeugt einen sehr duftenden und fruchtigen Cabernet Franc mit einer intensiveren Farbe. Die Weine sind schlanker als diejenigen, die mit dem Referenzstamm vergoren wurde. »

Ein Winzer aus dem Loiretal, Frankreich.

VERKOSTUNG

Sehr weiche und fruchtige Rotweine mit Noten von roten und schwarzen Früchten (Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	15%
Gärungskinetik	Standard
Nährstoffbedarf	Erhöht
Temperaturen	10-28 °C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5-7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.31 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 30 mg/l
H ₂ S-Bildung	Mittel
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Neutral

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

Der Stamm 7303 wurde 1973 von der INRAe (Institut für Agrar-Lebensmittel- und Umweltforschung) im Bordeaux (Frankreich) selektioniert und validiert. Er wurde zum ersten Mal 1978 von Gist-brocades vertrieben.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin E73 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Fermivin E73 classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 kg.

In-Line Ready Fermivin E73

Empfohlene Dosage: 30 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt 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





Fermivin®

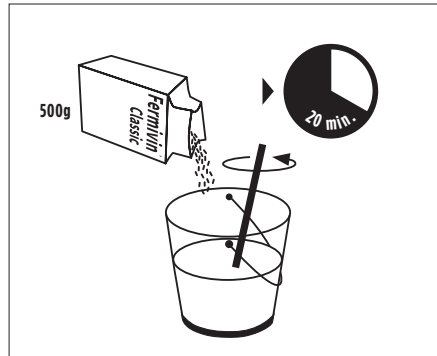
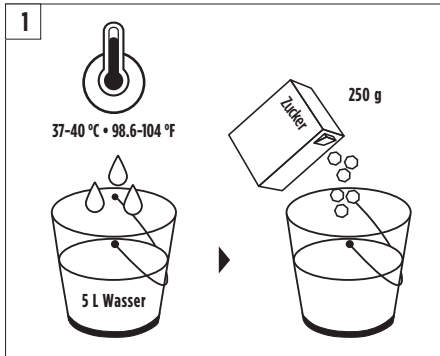


E73

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELECTION INRAE - FRANCE

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

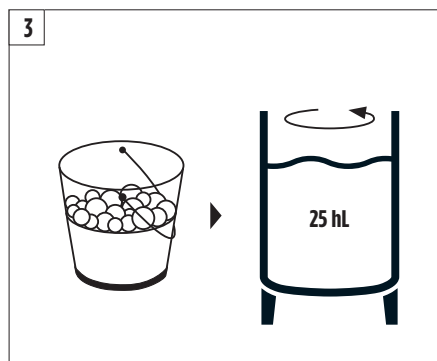
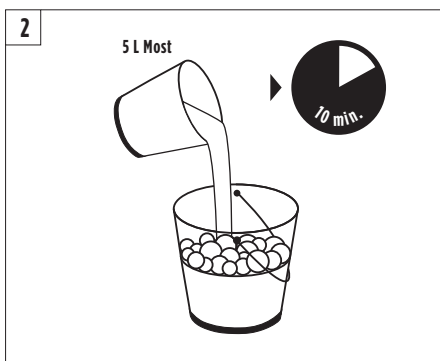
ZUR BEIMPfung EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



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 E73** 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.

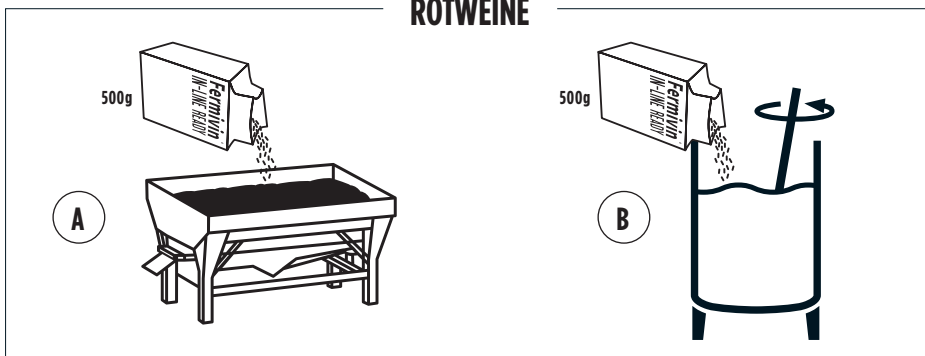
3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

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.