



Fermivin®



IT61

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

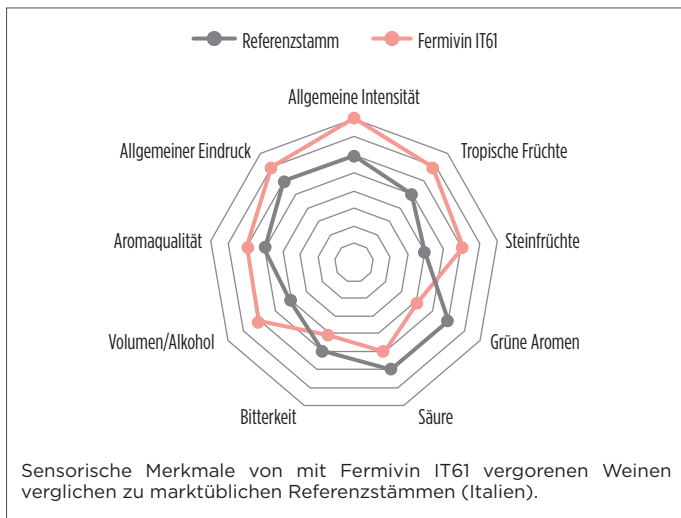
INTENSIVE TROPISCHE AROMEN FÜR WEISS- UND ROSÉWEINE

ANWENDUNG

Fermivin® IT61 fördert den aromatischen Ausdruck (auch bei neutralen Sorten) und die Komplexität von Weiß- und Roséweinen. Die Produktion von Aromastoffen wie z. B. Ethylester und von Thiolen bei Sorten mit Vorstufen ist erheblich. Als Aromen werden Grapefruit, tropische Früchte und Ananas genannt. Die Hefe trägt auch zu einem vollen Mundgefühl bei, insbesondere bei der Feinhefelagerung. Sie wird für Tank- und Fassgärungen empfohlen. Eine besonders niedrige Bildung von flüchtigen Säuren ist eine bemerkenswerte fermentative Eigenschaft. Aufgrund dieser Eigenschaften eignet sie sich hervorragend für Sorten wie Vermentino, Verdicchio, Trebbiano, Viognier, Chardonnay und Gewürztraminer.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin IT61 produzierte, im Vergleichstests in Kellereien, signifikant mehr Ethylester und Thiole in Rebsorten mit Aromavorstufen, als mit marktüblichen Referenzhefen. Weine, die mit **Fermivin IT61** vergoren wurden, konnten vom Önologen als die komplexesten und zugleich intensivsten Weine beschrieben werden.



EXPERTENMEINUNG

« Sehr aromatische und elegante Weine von thiolischem/tropischem Stil (Ananas, Grapefruit). Sehr interessantes Profil für Vermentino. Der Wein war definitiv der komplexeste und intensivste zugleich. »

Ein Önologe aus Sardinien, Italien.

VERKOSTUNG

Aromatische, frische und komplexe Weine. Sehr intensiv und sauber, mit zitrusfruchtigen und spritzigen Noten, wobei die Grapefruit dominiert. Gutes Mundgefühl, sehr langer Abgang und schöne Persistenz.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholresistenz	14.5%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	15-28 °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	Niedrig
Killer-Faktor	Killer

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
Der Stamm **LW61** ist Teil der Gist-brocades-Weinhefekollektion und wurde von OENOBRANDS 2019 validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin IT61 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Fermivin IT61 classic

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.
Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

In-Line Ready Fermivin IT61

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.

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[®]

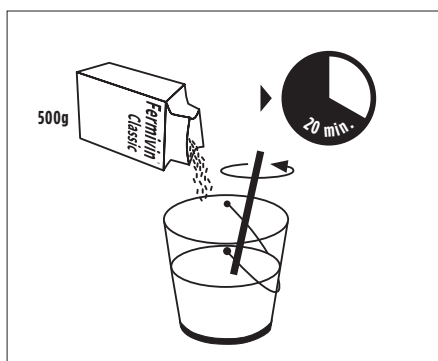
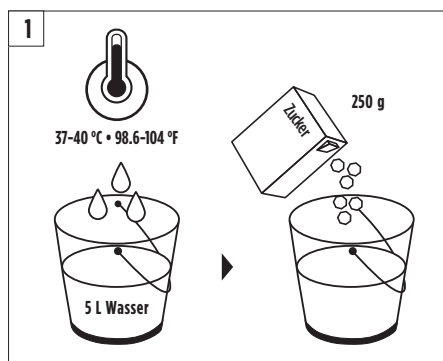


IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBRANDS

REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

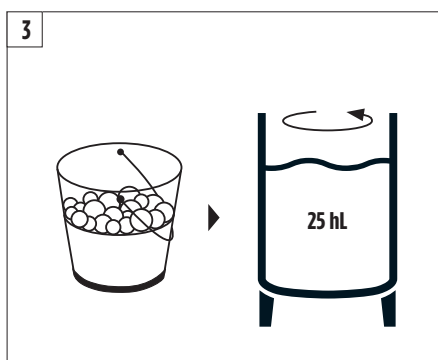
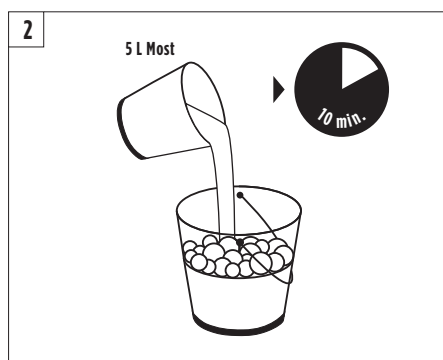
ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS - EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL



1. 5 l Wasser und 250 g Zucker bei 37-40 °C / 98,6-104 °F mischen.

Dieses Medium ermöglicht die effektivste Rehydratierung der Hefe und fördert ihre maximale Lebensfähigkeit.

500 g **Fermivin IT61** zugeben und dabei kräftig mischen, damit sich die Hefe gut verteilt. Hefe 20 Minuten lang rehydratieren lassen. Der entstehende geruchsintensive Schaum ist ein Zeichen für den Beginn der Hefetätigkeit.



2. 5 l Most hinzufügen, um die Temperatur der rehydratierten Hefe an die des zu vergärenden Mostes anzupassen. 10 Minuten stehen lassen.

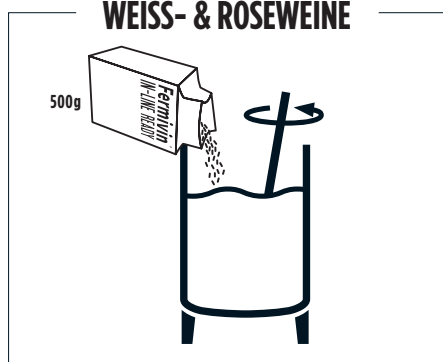
3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.

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.