

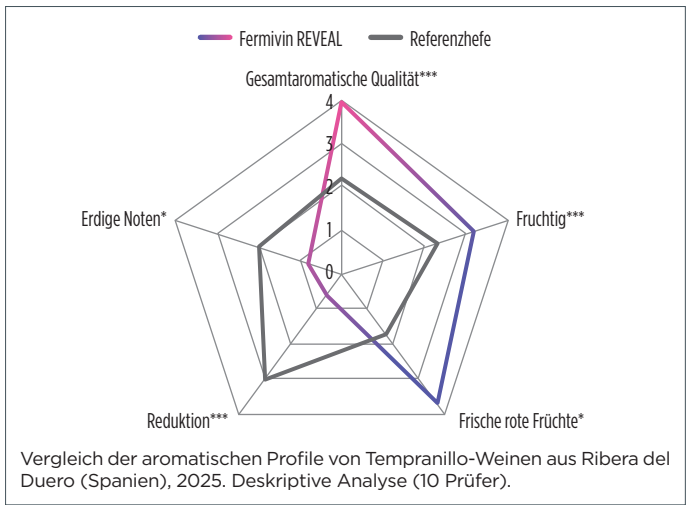
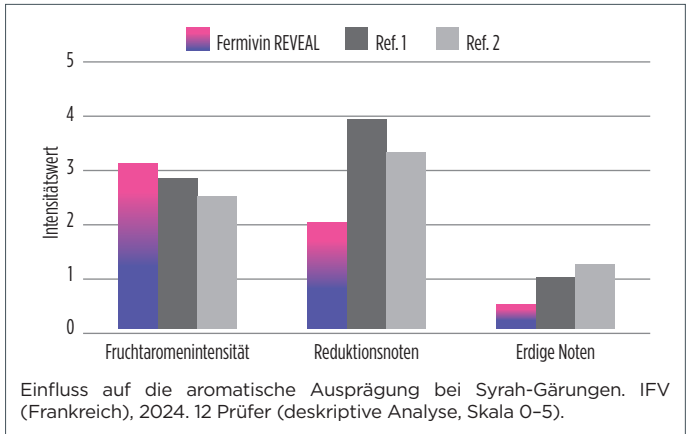
KEINE REDUKTION. NUR FRUCHTAUSDRUCK

ANWENDUNG

Fermivin® REVEAL wurde entwickelt, um Gärungen mit Risiko von Reduktion abzusichern. Durch die Begrenzung der H₂S-Bildung verhindert sie die Maskierung von Fruchtaromen und hält die Weine während der Gärung offen. Sie zeigt zuverlässige Leistung unter einer breiten Palette von Bedingungen, einschließlich Mosten mit niedrigem bis moderatem YAN sowie bei reduktiven Vinifikationspraktiken. Empfohlen für reduktionsanfällige Rebsorten wie Syrah, Tempranillo, Dolcetto oder unter allen reduktiven Bedingungen.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin REVEAL wurde aufgrund ihrer sehr niedrigen H₂S- und SO₂-Produktion während der Gärung ausgewählt. Dies begrenzt die Bildung reduktiver Schwefelverbindungen und reduziert das Risiko der aromatischen Maskierung.



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.

EXPERTENMEINUNG

« Wir haben oft Probleme mit Reduktion bei Syrah. Mit **REVEAL** blieben die Weine sauber und die Frucht kam klarer zum Ausdruck. »

Ein Winzer in Galicien, Spanien.

VERKOSTUNG

Klares und offenes Aromaprofil ohne Reduktionsnoten. Verbesselter Ausdruck roter Früchte und ausgewogenere Gesamtstruktur.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alcohol tolerance	15,5%
Fermentationskinetik	schnell
Nährstoffbedarf	niedrig
Temperaturen	18-32°C

STOFFWECHSELCHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	niedrig
Bildung von flüchtigen Säuren	< 0,2g/l
H ₂ S-Bildung	niedrig bis keine

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Spezies: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
Stamm **664** stammt aus der önologischen Hefesammlung von Gist-brocades und wurde zwischen 2022 und 2025 von OENOBRANDS validiert.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Enthält mehr als 10 Milliarden aktive Trockenhefezellen pro Gramm. In der original verschlossenen Verpackung kühl (5-15°C) und trocken lagern.

Fermivin REVEAL In-Line Ready

Empfohlene Dosierung: 30g/hl.

Verpackung: vakuumversiegelte Beutel à 500g.

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.



Fermivin®



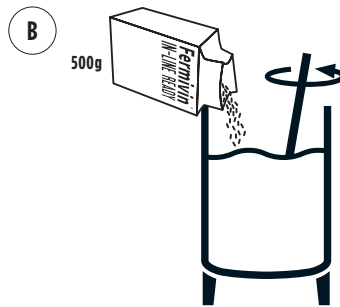
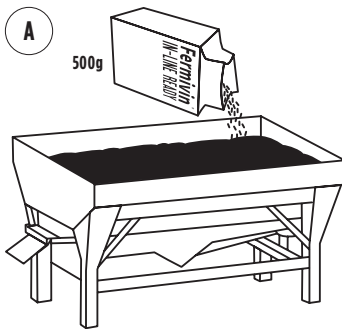
Produced
for direct
inoculation

**In-Line
Ready**

IN-LINE READY PROTOKOLL

DIE FERMIVIN IN-LINE READY HEFEN SIND DAFÜR AUSGELEGT,
DIREKT DEM MOST ZUGESETZT ZU WERDEN, MIT EINER DOSIERUNG VON 30g/hl

ROTWEINE



Für die Rotweinbereitung, im Falle einer Kaltmazeration vor der Gärung, die Hefe nach dem Aufwärmen zugeben.

Die Mosttemperatur zum Zeitpunkt der Beimpfung sollte über 15°C liegen. Eine standardmäßige Homogenisierung nach Hefezugabe ist erforderlich.