

Der Verbraucher sucht heute Weine, die fruchtig, konzentriert und weich sind. Solche Weine zu produzieren ist für den Oenologen eine große Herausforderung.

Fermicru® XL ist in Chile speziell für den Bereich „populäre Premiumrotweine“ selektioniert worden.

Fermicru® XL ist sowohl an eine schnelle und kurze Maischegärung sowie an eine Maischegärung bei niedrigen Temperaturen angepasst und eignet sich hervorragend für Rebsorten wie Merlot, Syrah, Cabernetsorten, Spätburgunder, Dornfelder ...

# Fermicru® XL

## Die "in" Hefe für moderne Rotweine



Durchschnittlicher Grad der Polymerisation  
Von adsorbierten Tanninen in der Hefe  
Versuch: INRA Pech Rouge

"in"

"in"

### Ausgezeichnete Gäreigenschaften, selbst bei hohen Zuckerkonzentrationen !!!

Fermicru® XL (CECTA Nr.11947) wurde in Chile selektioniert und beweist seit mehr als Jahren ihre ausgezeichnete Qualität und Gäreigenschaften.

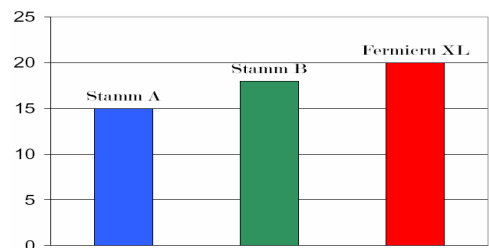
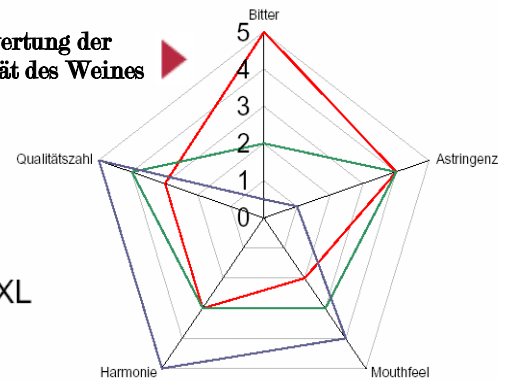
Hohe Alkoholresistenz, erhöhte Glycerinproduktion und eine geringere Alkoholausbeute unter Standardbedingungen machen diesen Hefestamm zur Ideallösung für den modernen Weintyp, selbst bei potentiellen Alkoholgehalten über 14%vol.

### Weniger Bitterstoffe, mehr Weichheit !!!

Fermicru® XL (CECTA Nr.11947) besitzt eine große Adsorptionskapazität für Polyphenole. Diese spezielle Eigenschaft begünstigt die signifikante Abnahme von bitteren Geschmackseindrücken.

### Sensorische Auswertung der Polyphenolqualität des Weines

- Stamm A
- Stamm B
- Fermicru XL



### Aussagen von Oenologen !!!

"in"

Bei der Verkostung haben mir besonders die Gäraromen von Fermicru® XL gefallen: In der Nase Cassisnoten und Aromen von roten Früchten. Im Geschmack schön konzentriert, jedoch mit seidenweichen Tanninen. Dieser Stamm ist ideal für die Produktion von, wie wir sagen, „popular premium red wines“.

**Pierre Dubrion,**  
Technischer Direktor  
Domaine de la Motte Gruissan

Dieser Stamm verhält sich gut bei kühler Maischegärung, die wir sehr häufig einsetzen. Auf einer Qualitätsskala von 1 bis 10 konnten wir mit dieser Hefe 2 Punkte bei Merlot hinzugewinnen.

Bei Cabernet hat sie die harten Tannine etwas weicher gemacht, sodass ich diese Weine in einem Cuvée verwenden konnte das sich im Verkauf schnell dreht.

**Christophe Rambeau,**  
Technischer Direktor  
Chateau Lesparre

Ich mag Fermicru® XL. Sie hat schneller angefangen zu gären als meine herkömmliche Hefe und ich konnte dadurch 1 bis 2 Tage Gärdauer sparen.

Das ist vor allem dann von Vorteil, wenn man wie ich nur über eine geringe Anzahl von Gärtanks verfügt. Außerdem brauchte ich, trotz einer hohen Reife (mehr als 14%vol pot. Alk) meinen Mosten keinen Stickstoff zusetzen.

**Charles Rossignol,**  
Oenologe  
Priuré d'Amilhac

Sehr reife Merlots, die bei 20 bis 25°C vergoren worden sind, ergeben Weine, die wir sehr leicht verkaufen können. Dies sind Produkte, die fruchtig, weich und leicht zu trinken sind. Im Moment macht dieser Weinstil nur 10% vom Verkauf aus. Wir werden allerdings die Produktion ausweiten.

Fermicru® XL passt meines Erachtens perfekt um diesen Weinstil zu produzieren.

**Pierre Boyer**  
Direktor  
Cellier d'Onairac