

Sekt und Perlwein stellen einen wachsenden Anteil am weltweiten Weinmarkt dar. Spritziger, erfrischender Prosecco oder Lambrusco fordern das ganze Können des Oenologen.

Diese zweite alkoholische Gärung stellt besondere Anforderungen an den dafür verwendeten Hefestamm. Mit Fermiflor® stellt DSM einen Hefestamm vor, der sehr gut an die Vergärung unter Druck angepasst ist und durch sein enormes Aromapotential besticht.

# Fermiflor®

**Die gärstarke Hefe für Weißwein und Sekt**

## Ein Hefestamm macht Druck

### Tankgärverfahren

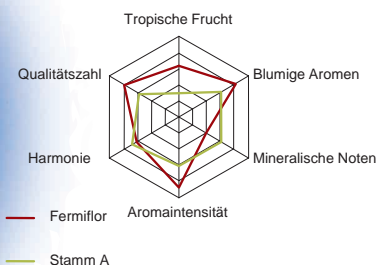
Fermiflor® behält ihre natürliche, hohe Vitalität selbst bei 5 bis 8 bar Druck. Diese Hefe besitzt einen moderaten Nährstoffbedarf und ist bis zu 14%vol alkoholtolerant.

### Blumige und frische Aromen

Fermiflor® produziert bedeutende Mengen an Phenyl-2-Ethanol und Isobutylacetat, Substanzen die für fruchtige und florale Aromen verantwortlich sind. Je nach Zusammensetzung der höheren Alkohole, der anaeroben Bedingungen und der Gärtemperatur produziert Fermiflor® auch Phenyl-Ethyl-Acetat, das sehr delikat nach Rosen duftet.

### Von italienischen Oenologen in Großversuchen angewendet!

100.000 Ltr. Perlwein und Sekt wurden mit Fermiflor® erzeugt. Die Gärdauer betrug im Durchschnitt 8 Tage ohne dass nennenswerte Mengen an flüchtiger Säure oder Bockser entwickelt wurden.



### Versuchsergebnisse:

#### Sekt und Perlwein aus Chardonnay, Ortugo (550hl) / Oltrepò Pavese

Fermiflor® produzierte kaum Bockser und sehr geringe Mengen an flüchtiger Säure. Die Angärphase war von durchschnittlicher Dauer. Nach wenigen Tagen konnte ein feines Mousseux beobachtet werden. Es war nicht von Nöten die Temperatur anzuheben. Die Gärtemperatur betrug 20°C.

#### Lambrusco (100hl) / Emilia Romagna

Fermiflor® hat qualitativ hochwertige Aromen produziert und nur sehr wenig Rotweinfarbe adsorbiert.

#### Prosecco (300hl) und Sekt (200hl) / Veneto

Die Gärung war von durchschnittlicher Dauer und die fertigen Weine präsentierten sich mit sehr angenehmen floralen Noten.