

	<i>Fermivin®</i>	<i>Fermiblanc Arom®</i>	<i>Fermichamp®</i>	<i>Fermiflor®</i>	<i>Fermirouge®</i>	<i>Fermicru® VB1</i>	<i>Fermicru® LS2</i>	<i>Fermicru® AR2</i>	<i>Fermicru® LVCB</i>	<i>Fermicru® 4F9</i>	<i>Fermicru® VR5</i>	<i>Fermicru® XL</i>	<i>Collection Cepage® Sauvignon</i>	<i>Collection Cepage® Chardonnay</i>	<i>Collection Cepage® Pinot</i>	<i>Collection Cepage® Syrah</i>	<i>Collection Cepage® Merlot</i>	<i>Collection Cepage® Cabernet</i>
Einsatzmenge g/hl	20	20 bis 25	10 bis 20 Neustart: 30	20	20	20	10 bis 20	20	20	20	20	20	20	20	20 Kaltmaz.: 25	20 Kaltmaz.: 25	20	20
Temperatur °C	15 bis 35	15 bis 25	15 bis 20	12 bis 24	10 bis 28	8 bis 30	8 bis 35	12 bis 24	8 bis 18	15 bis 25	18 bis 30	20 bis 30	12 bis 25	15 bis 25	12 bis 32	13 bis 32	18 bis 32	22 bis 30
Stickstoffbedarf	niedrig	mittel bis hoch	hoch	niedrig	mittel	niedrig	mittel	mittel bis niedrig	niedrig	mittel bis niedrig	mittel	mittel bis niedrig	mittel	mittel	mittel bis niedrig	mittel bis niedrig	niedrig	mittel
Angärphase	kurz	mittel	lang	kurz	kurz	kurz	kurz	kurz	kurz	kurz	kurz	kurz	mittel	mittel	mittel	kurz	kurz	kurz
Gärkinetik	mittel	schwach	mittel	mittel bis stark	mittel	stark	stark	mittel bis stark	stark	mittel bis stark	stark	stark	mittel	mittel	mittel	mittel	mittel	stark
Alkoholtoleranz %vol	14	12	17	14	16	16	16	14	15	14	15,5	15	15	13,5	14	16	14	15,5
Besonderheiten	Allround- Hefe	Für Fructose- Weine	ideal für Gärungs- Neustart	erhöhte Ester- bildung	SO ₂ - tolerant bis 50mg/l	hervor- ragende Kaltgär- leistung	Für Tank- und Flaschen- gärung	Vergärung scharf geklärter Moste	bes. Frucht- aromen	Bäton- nagehefe	erhöhte Farb- extraktion	Adsorp. von Poly- phenolen	tropische Frucht- aromen	verstärkt Zitrus- aromen	mehr Mund- gefühl	Hohe Alkohol- toleranz	Hohe Phenol- Extraktion	Verstärkt Cassis- & Schoko- lade

Letzte Änderung 19.06.2008

Max F. Keller GmbH
Einsteinstr. 14 a
D-68169 Mannheim
Tel. +49 (0) 621 32279-0
FAX +49 (0) 621 32279-27

