



# Fermivin®

## Oenologische Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae*

*Sichert eine schnelle und vollständige Vergärung unter Erhaltung der Sortentypizität.*

### Herkunft

Stamm-Nr. 7013 selektioniert in Corbière von der INRA, Narbonne, Frankreich.

### Anwendung

Fermivin® ist eine gärstarke Standardhefe, die für weiße und rote Rebsorten gleichermaßen geeignet ist.

### Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
  - Kurze Angärphase, schneller und gleichmäßiger Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
  - 16,5 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
  - Optimale Gärtemperatur: 15 bis 35° C.
  - Alkoholtoleranz:  
14 %vol. unter Normalbedingungen,  
16 %vol. bei guter Hefeernährung.
  - Restistenz gegen freie SO<sub>2</sub>: 50 mg/l.
  - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
  - Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 6 bis 8 g/l.
  - Schwache Bildung flüchtiger Säure:  
normalerweise weniger als 0,15 g/l.
  - Geringe Acetaldehydproduktion:  
unter 15 mg/l.
  - Geringe Bockserbildung.
  - Sehr schwache SO<sub>2</sub>-Bildung:  
weniger als 10 mg/l.

- Geringe Bildung höherer Alkohole.
- Baut teilweise Äpfelsäure ab (20 bis 30 %) und unterstützt den Beginn des biologischen Säureabbaus.
- Vergärt auch sehr scharf vorgeklärte Moste sicher.
- Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.

### Dosage

Fermivin® enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.  
Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

### Verpackung

Fermivin® ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.