



Fermichamp®

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae bayanus*

**Fruktophile Hefe für den erfolgreichen Neustart
steckengebliebener Gärungen.**

Herkunft

Stamm-Nr. 67J selektioniert im Elsass von der INRA, Narbonne, Frankreich.

Anwendung

Fermichamp® kann Fructose bei hohen Alkoholgehalten veratmen. Dies macht Fermichamp® zu einer idealen Hefe für schwierige Bedingungen. Als Vorbeugemaßnahme kann Fermichamp® bei Weinen mit hohem potenziellem Alkohol in das Ende der Gärung eingesät werden. Fermichamp® sichert eine Wiederaufnahme der Gärung nach einem Gärstopp.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Langsamer und gleichmäßiger Gärverlauf bei Wiederaufnahme der Gärung.
- **Alkoholausbeute**
 - 16,5 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 15 bis 30° C.
 - Alkoholtoleranz: 17 %vol.
 - Restistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
 - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,3 g/l.
 - Erhöhte Acetaldehydproduktion: bis unter 60 mg/l.
 - Geringe Bockserbildung.
 - Sehr schwache SO₂-Bildung: weniger als 10 mg/l.

■ Zeigt eine hervorragende Fähigkeit Fructose gegen Ende der Gärung zu veratmen.

■ Produziert keine Sekundäraromen und erhält die Typizität der Moste nach wiederaufgenommener Gärung.

■ Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.

Dosage

Fermichamp® enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: bei Vorbeugung 25 g/hl.
Bei Behandlung einer Gärstockung, siehe separates Infoblatt.

Verpackung

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