



Fermicru®

VR5

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

Für große ausdrucksstarke Rotweine.

Herkunft

Stamm-Nr. VR5 selektioniert im Burgund.

Anwendung

Fermicru® VR5 ist eine Hefe, die perfekt an die Produktion lagerfähiger Rotweine angepasst ist. Sie verstärkt die Struktur und bringt weiche Weine. Sie betont die aromatische Finesse großer Rotweinsorten wie Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Kurze Angärphase.
 - Schneller Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
 - 16,5 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 18 bis 30° C, bei einer Gärtemperatur von über 30° C ist die Gärgeschwindigkeit sehr hoch.
 - Alkoholtoleranz: 15,5 %vol.
 - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung: 7 bis 8 g/l.
 - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,15 g/l.
 - Geringe Acetaldehydproduktion: unter 20 mg/l.
 - Geringe Bockserbildung.
 - Sehr schwache SO₂-Bildung: weniger als 10 mg/l.

- **Fördert optimal die Extraktion von Polyphenolen (Anthocyane, Tannine) und gibt so dem Wein eine kräftige Struktur.**
- **Bringt rote Fruchtaromen, wie Cassis, Pflaumen und Kirschen, und gibt dem Wein eine feurige und würzige Note.**
- **Besitzt eine große Autolysekapazität (Mannoproteine).**
- **Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.**

Dosage

Fermicru® VR5 enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: bei Vorbeugung 20 g/hl.

Verpackung

Fermicru® VR5 ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.