



# Fermirouge®

**Oenologische Reinzuchtheefe**  
*Saccharomyces cerevisiae*

*Für fruchtige, ausgewogene Rotweine.*

## Herkunft

Stamm-Nr. 7303 selektioniert im Bordelais von der INRA, Narbonne, Frankreich.

## Anwendung

Fermirouge® ist eine Hefe, die für den Ausbau fruchtiger, ausgewogener Rotweine selektioniert wurde. Fermirouge® ist speziell geeignet für den Ausbau der Rebsorten Gamay, Pinot Noir, Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon.

## Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
  - Kurze Angärphase, gleichmäßiger Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
  - 16,0 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
  - Optimale Gärtemperatur: 10 bis 28° C.  
Für höchste Effizienz sollte die maximale Temperatur möglichst genau eingehalten werden.
  - Alkoholtoleranz: 15 %vol.
  - Resistenz gegen freie SO<sub>2</sub>: bis zu 50 mg/l.
  - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
  - Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
  - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,2 g/l.
  - Geringe Acetaldehydproduktion: unter 20 mg/l.
  - Geringe Bockserbildung.
  - Sehr schwache SO<sub>2</sub>-Bildung: weniger als 10 mg/l.

- **Entwickelt fruchtige Aromen.**  
(Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen)
- **Besitzt die Fähigkeit, Maischen nach einer Kaltmazeration zu vergären.**  
(Cryophiler Charakter)
- **Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.**

## Dosage

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

## Verpackung

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