



Fermiblanc Arom®

Oenologische Reinzuchtheffe
Saccharomyces cerevisiae

Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.

Herkunft

Stamm-Nr. SM 102 selektioniert in der Region Cognac von der DSM-Forschungsabteilung.

Anwendung

Fermiblanc Arom® ist eine Hefe für Weißweine mit floralen Aromen. Fermiblanc Arom® ist sehr gut geeignet für die Herstellung von Obst- und Fruchtmaischen für die Destillation.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Kurze Angärphase, langsamer und gleichmäßiger Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
 - 16,5 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 15 bis 25° C.
 - Alkoholtoleranz: 12 %vol.
 - Restistenz gegen freie SO₂: 50 mg/l.
 - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 6 bis 7 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.

- **Geringe Bildung höherer Alkohole.**
- **Verzögert den biologischen Säureabbau.**
- **Bringt bei hochgrädigen Weinen 4-5 g/l Restzucker.**
- **Phenotype: Killer.**

Dosage

Fermiblanc Arom® enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: 25 g/hl.

Verpackung

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