



Fermicru®

AR2

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

Für intensive Aromen bei Weiß- und Roséweinen.

Herkunft

Stamm-Nr. L0122 selektioniert im Loire-Tal, Frankreich.

Anwendung

Fermicru® AR2 unterstützt eine komplexe Aromatik besonders bei neutralen Rebsorten wie Gutedel, Sylvaner und Weißburgunder.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - kurze Angärphase
 - gleichmäßiger Gärverlauf
- **Alkoholausbeute**
 - 16,5 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 12 bis 24° C.
 - Alkoholtoleranz: 14,0 %vol.
 - Restistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
 - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung: 4 bis 6 g/l.
 - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,2 g/l.
 - Geringe Acetaldehydproduktion: unter 20 mg/l.
 - Geringe Bockserbildung.
 - Sehr schwache SO₂-Bildung: weniger als 10 mg/l.
 - Besitzt keine Cinnamyldecarboxylase-Aktivität, produziert also während der Gärung kein Vinylphenol (POF-).

- **Produziert eine bedeutende Menge an aromatischen Estern. (Phenyl-Ethylacetat, Rose, Honig)**
- **Kann sehr scharf vorgeklärte Moste vergären und bringt die besten Ergebnisse bei ca. 50 NTU.**
- **Kann auch für die Herstellung fruchtiger Rotweine verwendet werden.**

- **Phenotype: Killertyp K2.**

Dosage

Fermicru® AR2 enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: bei Vorbeugung 20 g/hl.

Verpackung

Fermicru® AR2 ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.