



Fermicru®

XL

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

Fruchtige, weiche Rotweine mit viel „Mundgefühl“

Herkunft

Stamm-Nr. CECTA 11947 selektioniert von der Universität in Santiago de Chile.

Anwendung

Fermicru® XL wurde für den Ausbau moderner, fruchtiger und weicher Premium-Rotweine selektioniert. Dieser Stamm ist sehr gut angepasst an kurze Maischegärung bei niedrigen Temperaturen (20° C bis 25° C) und bringt exzellente Ergebnisse bei den Rebsorten Merlot, Syrah, Cabernet und Grenach...

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Kurze Angärphase.
 - Schneller und gleichmäßiger Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
 - 17,0 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 20 bis 30° C.
 - Alkoholtoleranz: 15,0 %vol.
 - Resistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
 - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung: 7 bis 9 g/l.
 - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,2 g/l.
 - Sehr schwache SO₂-Bildung.

■ Dieser Stamm wird sehr stark empfohlen, wenn der potentielle Alkohol über 14 %vol. liegt.

■ Dieser Stamm adsorbiert hochpolymerisierte Phenole und mindert damit signifikant den bitteren Abgang.

■ Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.

Dosage

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

Verpackung

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