



Fermiflor®

Oenologische Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae*

Eine Hefe für finessenreichere Weine mit komplexeren Aromen.

Herkunft

Stamm-Nr. JB3 selektioniert von der CIVAM auf Korsika.

Anwendung

Fermiflor® erzeugt finessenreichere Weine mit komplexeren Aromen, vor allem bei Weißweinsorten mit geringer Sortenausprägung, wie z.B. Gutedel, Silvaner, Ugni blanc, Terret, Trebiano, Marsanne, Picpoul, Clairette... Fermiflor® kann auch für die Roséweinbereitung eingesetzt werden.

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 %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.

- Erhebliche Produktion von Estern, vor allem Phenyl-Ethylacetat (Honig und Rosen) sowie Iso-Butylacetat. (Ananas)

- Bringt mehr Komplexität durch das Aufdecken bestimmter rebsorteneigener Thiole.

- Phenotype: Killertyp K2.

Dosage

Fermiflor® enthält 25 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung

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