

Weinhefen



Aktive Trockenreinzuchthefen

Eine bestimmte Population an gärfähigen Hefen ist auf den Schalen der Trauben bereits von Natur aus vorhanden. Diese Hefen, einzellige Pilze der Familie der Ascomyceten, sind verantwortlich für spontane Vergärungen. Die Art des Weinanbaus, Weinlesemethoden, Hygienepraktiken und technologische Verfahren beeinflussen die Vitalität und das Gärprofil dieser natürlichen Hefe-Flora. Dadurch wird eine Kontrolle des Gärverlaufs erschwert und die Erzeugung von Weinen auf einem gleichbleibend hohen Qualitätsniveau kann nicht immer garantiert werden. Jeder Weinproduzent möchte jedoch heute Produkte auf den Markt bringen, die einerseits sowohl rebsortentypisch sind, andererseits aber auch dem Terroir sowie seinem individuellen Weinstil Rechnung tragen. Um einen optimalen Gärverlauf und eine herausragende Weinqualität zu erreichen, empfiehlt sich deshalb die Beimpfung der Moste mit Trockenreinzuchthefen, die aufgrund ihrer spezifischen Gäreigenschaften selektioniert wurden. DSM Food Specialties ist weltweit einer der bedeutendsten Hersteller von Produkten für die Lebensmittelindustrie. In Zusammenarbeit mit renommierten, international anerkannten Forschungsinstituten hat DSM Food Specialties Hefestämme selektioniert, die in ihrer Leistungsfähigkeit einzigartig sind. Diese Reinzuchthefen werden unter Beachtung strengster Qualitätsnormen (ISO 9002) hergestellt. Sie sind einfach in der Anwendung und gewährleisten zugleich eine hervorragende Weinqualität.

SORTIMENT Fermicru®

Das Hefesortiment für eine ausgefeilte rebsorten- und terroirbezogene Weinbereitung.

Unterschiedliche Böden, Klimata, Rebsorten und Weinbereitungstechniken sind Faktoren, die den Charakter eines Weines entscheidend prägen. Um eine perfekte Harmonie zwischen Frucht, Bodencharakteristik und den speziellen Eigenschaften des jeweiligen Hefestammes zu erreichen, hat DSM Food Specialties die Hefestämme des Fermicru®-Sortimentes selektiert.

Aus dem Bestreben für jede Rebsorte und jeden Weinstil eine geeignete Hefe anzubieten, resultiert eine große Vielfalt leistungsfähiger Hefestämme.

Einige dieser Hefestämme wurden in den Weinanbaugebieten Champagne, Elsaß, Loire-Tal, Bourgogne, Languedoc, Roussillon oder auch Korsika selektiert, andere wiederum stammen aus den südamerikanischen Weinbaugebieten in Chile und Uruguay. Mit dem Fermicru®-Sortiment verfügt der Önologe daher über Weinhefen, die aufgrund ihrer hervorragenden Gäreigenschaften und im Hinblick auf eine optimale Weinerzeugung ausgewählt worden sind.

Levures

Lieviti

Wine yeast

DAS HEFE-SORTIMENT FÜR DIE ERZEUGUNG ELEGANTER WEINE

LAGERFÄHIGE ROTWEINE

Eine Hefe für die Herstellung lagerfähiger Rotweine. Sie begünstigt eine optimale Polyphenolextraktion. Optimiert den aromatischen Charakter der Rebsorte sowie des Terroirs. Sie verstärkt Struktur, Komplexität und aromatische Finesse aller großen Rotweinrebsorten.



Fermicru® VR5

AROMATISCHE WEISSWEINE

Diese Hefe begünstigt die aromatische Komplexität von Weißweinen aus den Rebsorten Müller-Thurgau, Sylvaner, Gutedel, Kerner.



Fermicru® AR2

FRUCHTIGE, WEICHE ROTWEINE MIT VIEL MUNDGEFÜHL

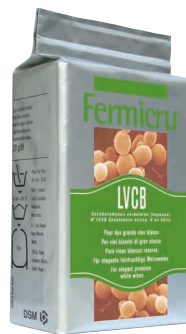
Für den Ausbau moderner, fruchtiger und weicher Premium-Rotweine. Sehr alkoholtolerant, bringt exzellente Ergebnisse bei hochreifen Trauben, insbesondere bei Merlot, Syrah, Cabernet und Grenach...



Fermicru® XL

AROMATISCHE UND AUSGEWOGENE WEISSWEINE

Ein universeller Hefestamm für die Bereitung aromatischer Weißweine. Er begünstigt den fruchtigen Charakter zahlreicher Weißweinsorten wie z.B. Chardonnay, Sauvignon, Muskateller und Riesling.



Fermicru® LVCB

AROMATISCHE WEISSWEINE

Ein bewährter Hefestamm für die Herstellung von fruchtigen, eleganten und rassigen Weißweinen unter kontrollierter Gärführung. Hervorragende Kaltgär-Hefe, die auch bei niedrigen Temperaturen zu blumigen und fruchtigen Aromen führt.



Fermicru® VB1

SEKT

Eine Hefe, die für die Herstellung aller gewünschten Weintypen geeignet ist, speziell jedoch für die Sektherstellung. Selbst unter schwierigsten Bedingungen wird der vorhandene Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt. Sie erzeugt ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen aromatischen und geschmacklichen Komponenten. Feinfruchtig in Duft und Aroma. Champagner-Typus.



Fermicru® LS2

BÂTONAGE-HEFE FÜR WEICHE, FRUCHTIGE WEINE

Hefe zur Herstellung von ausgewogenen, weichen, vollmundigen Weiß- und Roséweinen mit fruchtigen, floralen Aromen. Besonders geeignet für den „sur-lie“ Ausbau.



Fermicru® 4F9

zu beziehen bei:
Max F. Keller GmbH, Einsteinstr. 14a, D-68169 Mannheim,
Tel. +49 (0) 621 32279-79, Fax +49 (0) 621 32279-27,
www.keller-mannheim.de

Alle Angaben basieren auf unserem aktuellen Wissensstand. Unsere Verantwortlichkeit beschränkt sich ausdrücklich auf die Lieferung der Ware gemäß unserer Spezifikation. Jede Anwendung unterliegt unterschiedlichen spezifischen Gegebenheiten und evtl. abweichenden rechtlichen Vorschriften. Für anwendungstechnische Risiken und die Einhaltung rechtlicher Vorschriften können wir daher keine Haftung übernehmen.