



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

Fermivin

Das bewährte Hefesortiment für eine zuverlässige Vergärung.

Mit dem Fermivin®-Sortiment hat der Kellermeister bewährte Hefestämme für eine einfache, zuverlässige und problemfreie Weinbreitung zur Verfügung. Bei der Selektion dieser Hefestämme machte man sich einerseits das besondere biotechnologische Know-how von DSM Food Specialties zunutze, andererseits aber auch das umfangreiche Wissen und die langjährige Erfahrung international renommierter Forschungsinstitute - allen voran das Institut National de la Recherche Agronomique (I.N.R.A.) in Narbonne.

Diese Qualitätsmerkmale zeichnen das Fermivin®-Sortiment aus:

- Schnelles Angären,
- Vollständige Umwandlung des vorhandenen Zuckers in Alkohol,
- Geringe Schaumbildung,
- Keine Bildung von flüchtiger Säure oder anderen unerwünschten Weinhaltstoffen.

Das Fermivin®-Sortiment garantiert eine gleichbleibend hohe Weinqualität.

Die besonderen Charakteristika der jeweiligen Rebsorte bleiben erhalten.

Es wird eine besonders hohe Lebendzellzahl der Hefe nach der Rehydratation sichergestellt.

DAS BEWÄHRTE HEFE-SORTIMENT FÜR EINE ZUVERLÄSSIGE VERGÄRUNG

SCHNELLE, VOLLSTÄNDIGE VERGÄRUNG

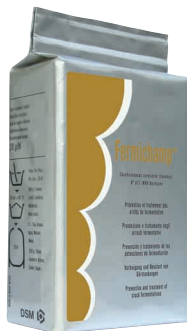
Die universelle Hefe für jeden Weintyp.
Absolut Neutral.
Keine Veränderung der Terroir- und Rebsortentypik.
Geeignet für die zuverlässige Vergärung von Weiß-, Rot- oder auch Roséwein.
Hervorragende Gärfähigkeit, auch bei stark vorgeklärten Mosten.



Fermivin®

NEUSTART HÄNGENGEBLIEBENER GÄRUNGEN

Die spezifische Eigenschaft dieser Hefe ist die Umwandlung von Fruchtzucker zu Alkohol auch wenn schon hohe Alkoholgehalte vorhanden sind. Hängengebliebene Gärungen können wieder in Gang gebracht werden. Fruktophile Hefe.



Fermichamp®

FRUCHTIGE UND AUSGEWOGENE ROTWEINE

Eine Hefe für die Erzeugung von farbintensiven, ausgewogenen und fruchtigen Rotweinen.
Sie ist für Rebsorten wie Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon geeignet.
Fermirouge® vergärt auch problemlos Moste aus kalter Mazeration. (kryophiler Charakter)



Fermirouge®

HEFE FÜR FINESSENREICHERE & KOMPLEXERE AROMEN

Dieser Stamm verstärkt die aromatische Komplexität in Weißweinen mit geringer Rebsortenausprägung wie z.B. Gutedel, Silvaner.
Hervorragend geeignet für die Roséweinbereitung.
Produziert große Mengen an Estern. (Honig-, Rosen- und Ananas-Aromen)



Fermiflor®

AROMATISCHE WEISSWEINE

Diese Hefe eignet sich hervorragend für die Herstellung von Weißweinen mit floralen Aromen.
Verstärkt Aromatik sowie Sortentypus insbesondere bei physiologisch ausgereiftem Traubengut.
Gärtemperatur und Nährstoffbedarf müssen beobachtet werden!



Fermiblanc® Arom

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.