



Auch bei regelmäßiger Kontrolle des Gärprozesses kann es zu steckengebliebenen Gärungen kommen. Der Neustart muss rasch erfolgen, um negative Gerüche und Fehltonen zu verhindern.

Die Anwendung von **Extraferm**[®]-Hefezellwänden in Kombination mit der fruktophilen Hefe **Fermivin**[®] **CHAMPION** ist die beste Lösung für den erfolgreichen Neustart steckengebliebener Gärungen. Obes zu einem Gärstopp kommt, ist schwierig vorherzusagen. Die Wahrscheinlichkeit eines Gärstopps steigt bei Mosten die ein oder mehrere der folgenden Merkmale aufweisen: niedriger Trübungsgrad,

hoher Zuckergehalt, wenig assimilierbarer Stickstoff, späte Behandlung gegen Botrytis oder schwierig zu vergärende Rebsorten. Ungenügende Kontrolle im Weinberg, Spontangärungen oder Nährstoffmangel können das Risiko eines Gärstopps erhöhen.

Extraferm-Hefezellwände zusammen mit **Fermivin**[®] **CHAMPION** (früher **Fermichamp**[®]), selektiert durch INRA in Narbonne und hergestellt von Oenobrand, sind die beste Lösung für den erfolgreichen Neustart steckengebliebener Gärungen, sofern sie nach folgendem Protokoll angewendet werden.



Der von OENOBANDS entwickelte, innovative Herstellungsprozess "HALO" (High Adsorption Low Odor), garantiert geruchs- und geschmacksfreie Hefezellwände mit hoher Adsorptionskapazität gegenüber unerwünschten Verbindungen.



Dank der einzigartigen Trocknungstechnologie verklumpt **Extraferm**[®] nicht. Das Produkt löst sich in wenigen Sekunden vollständig auf. Diese Eigenschaft ermöglicht eine **einfache, zeitsparende Anwendung** und das Produkt verteilt sich homogen im zu behandelnden Wein.



Seit den 70er Jahren schenken Winzer weltweit den **FERMIVIN**[®]-Hefen ihr Vertrauen. Diese können für die Herstellung von Weinen unterschiedlicher Stilrichtungen verwendet werden. Die Weine erfüllen alle Anforderungen der Märkte und der Verbraucher. OENOBANDS ist stolz auf diese Erfolgsgeschichte und die gesammelten Erfahrungen aus mehr als 40 Jahren und setzt die Entwicklung neuer Produktlösungen fort. Die **FERMIVIN**-Hefen werden in Zusammenarbeit mit Winzern und Forschungsinstituten selektioniert und anschließend in unseren Produktionsstätten kultiviert, getrocknet und kontrolliert, um Authentizität, Wirksamkeit und Qualität zu garantieren.



OENOBANDS[®]
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand entwickelt und vertreibt **innovative Produkte** für die Weinherstellung. Die **permanente** Innovationstrategie führt zur Entwicklung von Produktlösungen, die den anspruchsvollen Anforderungen der Kellermeister, der Weinhändler und der Konsumenten gerecht werden.

Um die Zukunftsfähigkeit zu sichern, erweitert Oenobrand - mit Unterstützung seiner beiden international renommierten Muttergesellschaften (**DSM Food Specialties** und **Anchor BioTechnologies**) - ständig sein önologisches Produktportfolio. Schon heute umfasst dieses Produktportfolio eine Vielzahl von **Enzymen, Hefen sowie Hefederivate und BSA-Starterkulturen** für die Weinbereitung. Mit seinem hochqualifizierten, fachkundigen Team stellt Oenobrand Winzern neuartige und wissenschaftlich umfangreich getestete Lösungen zur Verfügung.

Oenobrand vertreibt weltweit seine bekannten Markensortimente **Rapidase**[®], **Anchor**[®], **Fermivin**[®], **Natuferm**[®], **Maxaferm**[®], **Extraferm**[®], **Claristar**[®], **Final Touch**[®] und **In-Line Ready**[®] über den spezialisierten Fachhandel.

OENOBANDS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

VERTRIEB DURCH:

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14 a
DE - 68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de



**EXTRAFERM[®] UND FERMIVIN[®] CHAMPION
FÜR DEN ERFOLGREICHEN NEUSTART
STECKENGEBLIEBENER GÄRUNGEN**

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 10/2016



1. TAG

ENTGIFTUNG DES STECKENGEBLIEBENEN WEINS

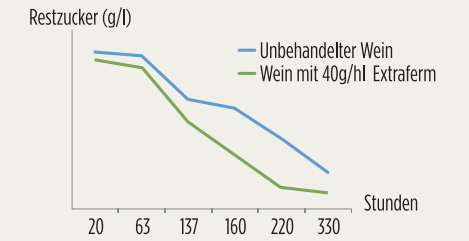
1. Tank auf 15-20 °C kühlen, falls nötig
2. SO₂ zugeben: 4-6 g/hl
Wenn die Gesamt-SO₂ > 150 mg/l: **Delvozyme**[®] (Lysozym) zugeben: 20 g/hl mit 2 g/hl SO₂
3. **Extraferm**[®] Hefezellwände zugeben: 3 kg
4. Absetzen lassen und nach 24 Stunden abstechen



24 Stunden



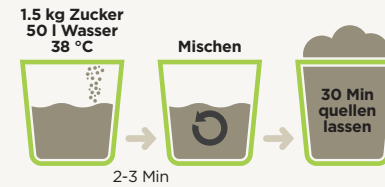
- Setzt sich schnell ab
- Entfernt unerwünschte Verbindungen
- Entfernt Hefehemmstoffe wie z. B. Fettsäuren



2. TAG

HEFEANSATZ MIT FERMIVIN[®] CHAMPION (FRÜHER FERMICHAMP[®]) VORBEREITEN

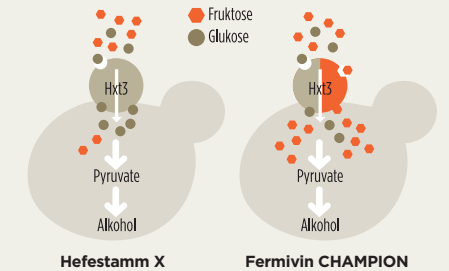
1. 1.5 kg Zucker bei 38 °C in 50 l Wasser auflösen
2. Dieser Lösung 3 kg **Fermivin[®] CHAMPION** zugeben
3. 30 Minuten quellen lassen



30 Min



- Einzigartiger Fruktose-Transporteur: Hxt3
- Alkoholresistent bis zu 18% vol.
- Vergärt auch bei hohen Temperaturen



2. TAG

INKORPORATION DES HEFEANSATZES IN DIE TEILMENGE

Zum Tags zuvor vorbereiteten Hefeansatz zugeben:

1. Wasser: 70 l (Zimmertemperatur)
2. 12 kg Zucker mit 50 l steckengebliebenem Wein gemischt
3. **Maxaferm**[®]: 70 g
4. Abkühlen lassen auf 20-25 °C
5. Warten bis die Dichte 1005 erreicht (maximal 24 Stunden)



24 Stunden



Kombi-Hefenährsalz für den Hefestamm Fermivin[®] CHAMPION:

- verbessert die Alkoholtoleranz der Hefe
- verbessert die Lebensfähigkeit der Hefe gegen Ende der Gärung
- erhält die Durchlässigkeit der Membran und ermöglicht einen vollständigen Zuckerabbau



3. UND 4. TAG

VERMEHRUNG DER TEILMENGE / AKKLIMATISIERUNG

1. SCHRITT: Zur Teilmenge zugeben

- Steckengebliebenen Wein: 140 l
- Wasser: 70 l (Zimmertemperatur)
- Zucker: 25 kg
- **Maxaferm**[®]: 180 g

→ +/- 24 Stunden (oder Dichte ≈ 995)

2. SCHRITT: Zur Teilmenge zugeben

- Steckengebliebener Wein: 450 l
- Wasser: 50 l (Zimmertemperatur)
- Zucker: 25 kg
- **Maxaferm**[®]: 400 g

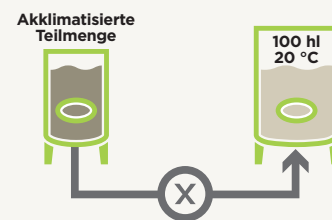
→ +/- 24 Stunden warten (oder Dichte ≈ 995)



24 Stunden

5. TAG

Einbringen der Teilmenge in den Tank mit dem steckengebliebenen Wein, der zuvor entgiftet und abgestochen wurde.



Bitte beachten Sie die weinrechtlichen Vorgaben.