



Fermivin®

VORSTELLUNG DES NEUEN FERMIVIN®-SORTIMENTS

Das **Fermivin®**-Sortiment beinhaltet Hefestämme, die speziell für bestimmte Anwendungsbereiche selektioniert wurden: um eine schnelle und vollständige Gärung zu erreichen, um die Qualität von Rot-, Weiß-, Rosé- und Schaumweinen zu verbessern, um bestimmte Aromen stärker hervorzuheben (Thiole, Terpene, Fruchtaromen, blumige oder mineralische Noten), für Frühfüllungen oder für lagerfähige Weine und für den Neustart steckengebliebener Gärungen.

„**Ein Leistungsmerkmal für jeden Hefestamm**“: Jeder Hefestamm wurde selektioniert, um ein spezielles Problem der Weinindustrie zu lösen. Oenobrand hat jede Hefe erneut getestet und bewertet. Zusammen mit international renommierten Instituten wurde jeder Hefestamm validiert, um das Alleinstellungsmerkmal herauszuarbeiten. So wird Winzern eine maßgeschneiderte Lösung präsentiert. Jeder Hefestamm wird nun gezielt im Hinblick auf das Alleinstellungsmerkmal vermarktet (gärt bei kalten Temperaturen, bringt Thiolaromen hervor, produziert Ethylester, setzt Polysaccharide frei, etc.).

Wir haben unsere Datenblätter überarbeitet, um das Alleinstellungsmerkmal stärker hervorzuheben. Wir möchten Winzern klare und umfassende Informationen zur Verfügung stellen, die sie dabei unterstützen, einen bestimmten Weintyp herzustellen.

In der Tabelle auf diesem Flyer fassen wir die Hauptmerkmale jedes **Fermivin**-Hefestammes zusammen. Wir zeigen für welchen Weintyp die Hefe geeignet ist und welches Aromaprofil sie hervorbringt.



OENOBRANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand entwickelt und vertreibt **innovative Produkte für die Weinherstellung**. Die **permanente Innovationsstrategie** 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.



OENOBRANDS®

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

Keller

Erfolg durch optimale Getränkebehandlung

VERTRIEB DURCH:
Max F. Keller GmbH
D - 68169 Mannheim
Tel. +49 (0) 621 3 22 79-79
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de



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.

OENOBRANDS 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.

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com

Fermivin®

WEIN-HEFEN

SEIT 1970






QUALITÄT

SCHNELLE & VOLLSTÄNDIGE VERGÄRUNG

LEISTUNGSSTÄRKE

SICHERHEIT



PRODUKT	WEINTYP	WEISSWEIN	ROTWEIN	ROSÉ	SEKT	MERKMALE	VERKOSTUNG
LS2	Perfekt für Mostvergärung und Versektung	✓			✓	Spitzen-Sekthefer	Aromaprofil bleibt erhalten, ohne Primäraromen freizusetzen, terroirtypisch
SM102 (FERMIBLANC AROM)	Für aromatische, feine und leichte Weißweine	✓				Zur Verstärkung des typischen Fruchtcharakters in extraktreichen Weißweinen	Floral, fruchtig, duftintensiv
VB1	Die Weißwein-Hefe	✓				Zur Vergärung bei niedriger Temperatur und bei besonders hochwertigen, zuckerreichen Mosten	Limette, Holunderblüten, mineralisch, ausgewogene Säure
3C	Für runde, fruchtige Chardonnays	✓				Freisetzung von Polysacchariden und β -Damascenon	Birne, Zitrusfrüchte, Akazienblüten, Lindenblüten, tropische Früchte
TS28	Für aromatische und frische Sauvignon Blancs	✓				Freisetzung von Aromavorstufen und Thiolen	Buchsbaum, Stachelbeere, Ginster, Feuerstein
JB3 (FERMIFLOR)	Für aromatische Weiß- und Roséweine	✓		✓		Liefert ein dauerhaft stabiles Aromaprofil	Weißbe Blüten, Rose, Ananas
AR2 	Für feine Weiß- und Roséweine mit intensiven Aromen	✓		✓		Freisetzung von Ethyl- und Acetateestern, besonders geeignet zur Aromaextraktion in Müller-Thurgau-Weinen	Sehr fruchtig, Eisbonbon, Banane
4F9 	Für aromatische Weiß- und Roséweine mit langem Abgang	✓		✓	✓	Sauvignon-Blanc- und Bâtonnage-Hefe mit gutem Gärverhalten, setzt Thiol frei und verwandelt es	Grapefruit, Steinobst, tropische Früchte, vollmundig
LVCB 	Für aromatische, frische, mineralische Weißweine	✓			✓	Kaltgärhefe für mehr Frucht bei neutralen Rebsorten, fördert Ethylester, Thiol- und Terpenaromen	Zitrus, Birne, Aprikose, tropische Früchte, mineralisch
E73 (FERMIROUGE)	Für fruchtige Rotweine und schnellen Abverkauf		✓			Zur Herstellung ausgeprägter, farbintensiver Rotweine, setzt Gäraromen frei	Sehr fruchtig (Beeren und Steinobst) und frisch
PF6	Für fruchtige und leichte Rotweine		✓			Produziert viele Polysaccharide und setzt aromatische C13-Verbindungen frei	Rote Früchte, feine Erdaromen, Gewürze, seidige Tannine
XL	Für fruchtige und weiche Rotweine		✓	✓		Adsorbiert Tannine und reduziert so die Adstringenz der Weine	Weiche Tannine, rote Früchte, harmonisch
MT48	Für fruchtige und würzige Rotweine		✓			Hohe Glycerin-Bildung	Rote Früchte, Pflaume, Gewürze und weicher Geschmack, blumig
VR5 	Für ausdrucksstarke, lagerfähige Rotweine		✓			Starke Extraktion von Polyphenolen, trägt zur Farbstabilität bei	Rote und reife Früchte, Marmelade, Gewürze, strukturiert
A33	Für strukturierte Rotweine		✓			Steigert den Polyphenolgehalt	Komplexe Fruchtaromen, Schokolade, Tabak, ausgewogen
7013 (FERMIVIN)	Sichert eine schnelle und vollständige Vergärung, erhält die Sortentypizität und den Terroircharakter	✓	✓	✓		Schnelle und vollständige Vergärung, wandelt hervorragend Zucker in Alkohol um	Sorten- und terroirtypisch
PDM 	Vielseitiger Hefestamm mit hoher Gärsicherheit	✓	✓	✓	✓	Sichere Gärung	Sorten- und terroirtypisch
CHAMPION (FERMICHAMP)	Fruktophile Hefe für den erfolgreichen Neustart steckengebliebener Gärung	✓	✓	✓	✓	Fruktophil, hohe Alkoholtoleranz	Kein Aromabeitrag