



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.



# FERMIVIN

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendeiner Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

# 7013

(Fermivin)  
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae  
# 7013 - SELEKTION INRA - FRANKREICH

## SICHERT EINE SCHNELLE UND VOLLSTÄNDIGE VERGÄRUNG, ERHÄLT DIE SORTENTYPISITÄT UND DEN TERROIRCHARAKTER



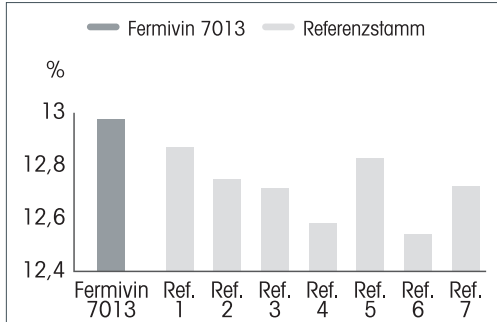
### ANWENDUNG

Fermivin® 7013 ist eine gärstarke und robuste Hefe. Fermivin 7013 eignet sich für alle Rebsorten. Sie eignet sich auch zur Herstellung von Fruchtweinen und Grundweinen für die Destillation (geringe Produktion von höheren Alkoholen und Acetaldehyd). Bei der Herstellung von Rotwein optimiert Fermivin 7013 in Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Fruit die Farbextraktion und stabilisiert die Farbe durch die Bildung von Pyranoanthocyanen.



### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der Hefestamm Fermivin 7013 wandelt hervorragend Zucker in Alkohol um, vergärt schnell und gleichmäßig, ohne unerwünschte Stoffwechselprodukte zu produzieren.



Alkoholgehalt eines Merlots nach der Maischegärung, der mit Fermivin 7013 vergoren wurde, verglichen mit anderen Hefestämmen (Languedoc - Frankreich).



### VERKOSTUNG

Sortentypisches, fruchtiges Aroma mit charakteristischem Terroir.

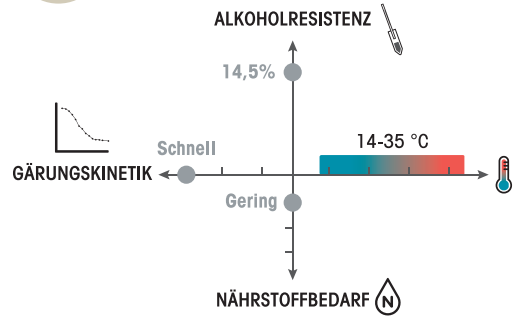


### EXPERTENMEINUNG

« Seit ihrer Einführung 1977 durch Gist-brocades wurden mehr als 100 Millionen Hektoliter Wein mit dem Hefestamm Fermivin 7013 vergoren! Das ist eine Garantie für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Effizienz! »  
Das OENOBRANDS-Team.



### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



### STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6 – 8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,15 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Gering
HCDC*-Aktivität	80%
Killer-Faktor	Neutral

\* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase



### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm Fermivin 7013 wurde 1970 von der INRA (Institut National de Recherche Agronomique) in der Region Corbières (Languedoc - Frankreich) selektioniert und validiert. Er wird seit 1977 als Trockenreinzuchtheffe vertrieben.



### DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin 7013 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Empfohlene Dosage: 20 g/hl. Verpackung : Vakuumverpackt in 500 g und in 15 kg. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

## OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com  
www.oenobands.com

### VERTRIEB DURCH:

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14 a  
D - 68169 Mannheim  
Tel. +49 (0) 621 3 22 79-79  
Fax +49 (0) 621 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung