



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.



FERMIVIN

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. 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.

E73

(Fermirouge)
Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
7303 - SELEKTION INRA - FRANKREICH

FÜR FRUCHTIGE ROTWEINE UND SCHNELLEN ABVERKAUF



ANWENDUNG

Fermivin® E73 produziert fruchtige und ausgewogene Weine, die für einen schnellen Abverkauf bestimmt sind.

Sie besitzt dank ihres cryophilen Charakters die Fähigkeit, Maischen nach einer Kaltmazeration zu vergären.

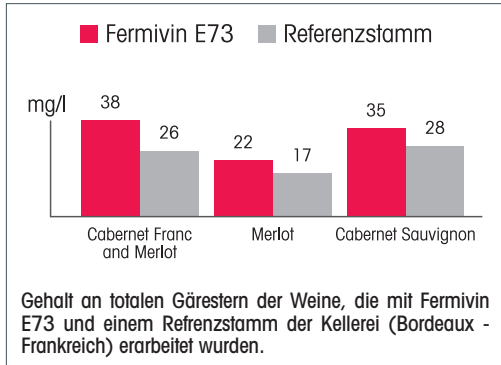
Fermivin E73 kann für eine bessere Hefebeimpfung verwendet werden.

In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Color optimiert sie die Extraktion von Farbe und Polyphenolen.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin E73 führt zu einer erhöhten Produktion von Gäraromen.



VERKOSTUNG

Sehr weiche und fruchtige Rotweine mit Noten von roten und schwarzen Früchten (Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche).



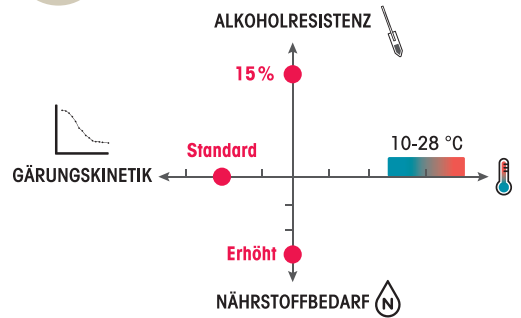
EXPERTENMEINUNG

« Fermivin E73 erzeugt einen sehr duftenden und fruchtigen Cabernet Franc mit einer intensiveren Farbe. Die Weine sind weniger vollmundig als diejenigen, die mit dem Referenzstamm vergoren wurden. »

Ein Winzer aus dem Loire-Tal, Frankreich.



OENOLOGICAL PROPERTIES



METABOLIC CHARACTERISTICS

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6 – 8 g/l
Produktion flüchtiger säure	< 0.15 g/l
Produktion von acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Mittel
Produktion von vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Neutral



HISTORY & DEVELOPMENT

Der Stamm 7303 wurde 1973 von der INRA (Institut National de Recherche Agronomique) im Bordeaux (Frankreich) selektioniert und validiert.

Er wurde zum ersten Mal 1978 von Gist-brocades vertrieben.



DOSE & PACKAGING

Fermivin E73 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.

Empfohlene Dosis: 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: