



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 irgendwelcher 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.

## CHAMPION BOOSTER

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus  
# 67J - SELEKTION INRA - FRANKREICH

### SCHNELLER NEUSTART GESTOPPTER GÄRUNGEN



#### WEINBEREITUNG

Fermivin® CHAMPION BOOSTER ist eine fructophil Hefe mit einer sehr hohen Alkoholtoleranz. Dank eines neuen spezifischen Herstellungsverfahrens konnte die Fermentationskinetik des Stammes 67J gesteigert werden. Deshalb setzt Fermivin CHAMPION BOOSTER schleppende oder hängende Gärungen schneller wieder in Gang.

Fermivin CHAMPION BOOSTER ist noch effektiver, wenn es nach einer Entgiftung mit Extraferm® hinzugefügt wird.

Sobald ein Wein aufgehört hat zu gären entfernt Extraferm® sehr effizient toxische Verbindungen, die die alkoholische Gärung hemmen.



#### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Dank eines einzigartigen Hexose-Transporters (HXT3-Version des Stammes 67J) ist Fermivin CHAMPION BOOSTER eine fructophil Hefe. Die hohe Fruktose-Affinität verleiht dem Stamm die Fähigkeit, Fruktose zusammen mit Glukose zu vergären und ist daher für den Neustart von steckengebliebenen Gärungen gut geeignet. Der spezifische Produktionsprozess sorgt für eine Verbesserung der Beimpfung und der Gärleistung, was die Wiederaufnahme der Gärung noch schneller macht.

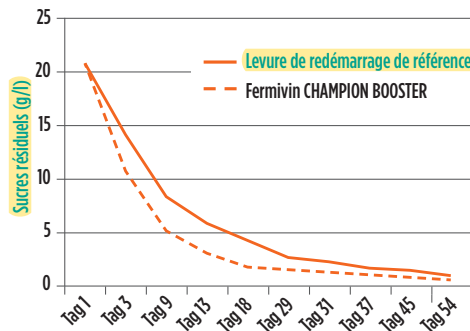


Abbildung: Effizienzvergleich zweier Hefestämmen beim Gärungsneustart. Versuch der INRA bei einem Chardonnay mit 12,85% Vol. Alkohol und 21,1 g/L Restzucker - pH: 3,50 - Gesamtsäure: 6,0 g/L - flüchtige Säure: 0,46 g/L - Freie SO<sub>2</sub>: 14mg/L - Gesamt-SO<sub>2</sub>: 92 mg/L (nach Zugabe von 40m g/L).



#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Abschluss der alkoholischen Gärung mit Fermivin CHAMPION BOOSTER schützt den Wein vor unerwünschten Verbindungen (Fremdaromen) die bei stockenden oder hängenden Gärungen entstehen.

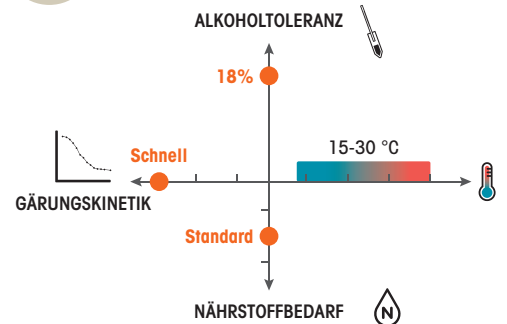


#### ERFAHRUNGSBERICHT

« Bei einer stockenden Gärung mit mehr als 20 g/L Restzucker, einer Extraferm-Gabe gefolgt von einer Beimpfung mit 30 g/hL Fermivin CHAMPION BOOSTER ermöglichte es die alkoholische Gärung 3 Tage schneller zu beenden als der schnellste Stamm den wir üblicher Weise für stockende Gärungen verwenden. »



#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



#### STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Produktion	< 10 mg/L
Glycerin-Produktion	5 - 7 g/L
Flüchtige Säure-Produktion	< 0.37 g/L
Acetaldehyd-Produktion	< 60 mg/L
H <sub>2</sub> S-Produktion	Durchschnittlich
Killertfaktor	Neutral



#### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Stamm 67J wurde 1967 vom INRA (Französisches Institut für Agrarforschung) in der Region Corbières (Languedoc - Frankreich) selektioniert und validiert. Er wurde erstmals 1978 von Gist-Brocades vermarktet. Die spezielle Produktion für Fermivin CHAMPION BOOSTER wurde 2017 eingeführt.



#### DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin CHAMPION BOOSTER enthält mehr als 10 Milliarden aktive Trockenhefezellen pro Gramm. Empfohlene Dosierung: 20-30 g/hL.

Verpackung: 500 g vakuumversiegelte Verpackungen. Muss in der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen (5-15 °C / 41-59 °F) trockenen Ort gelagert werden.

#### OENOBRANDS 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@oenobrand.com  
www.oenobrand.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

