



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.

# P21

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# P21L12 - AUSWAHL IFV - FRANKREICH



## HOCHWERTIGE FRUCHTIGE ROTWEINE



### ANWENDUNG

Fermivin® P21 ist passend für alle verschiedenen Arten des Rotweinausbaus, kann bei niedriger Temperatur (12 °C) gären und ist somit für eine Kaltmazeration vor der Gärung geeignet. Sie liefert auch sehr gute Ergebnisse nach einer Maischeerhitzung.

Fermivin P21 produziert hochwertige, fruchtige Rotweine mit stabilen Aromen, stabilen roten Pigmenten und einer guten Struktur, die ein gutes Alterungspotenzial gewährleisten.



### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin P21 ist in der Lage, viele aromatische Verbindungen und insbesondere Ethylester (rote und schwarze Früchte), die lange Zeit stabile sind, freizusetzen.

Der hohe Gesamtpolyphenolindex, der in den mit Fermivin P21 vergorenen Weinen, gewährleistet ein gutes Alterungspotenzial.

Dank seiner sehr hohen HCDC-Aktivität (HCDC = 100 %) ist der Gehalt an Pyranoanthocyaninen sehr hoch und verleiht dem Wein eine stabile Farbe.

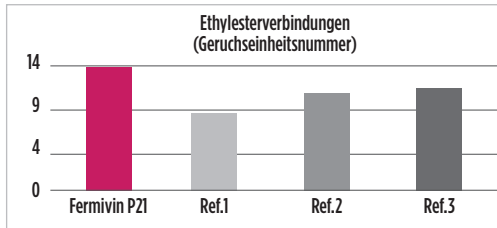


Abbildung 1: Ethylestergehalt eines mit Fermivin P21 vergorenen Pinot Noirs im Vergleich zu 3 Referenzhefestämmen (Burgund - Frankreich).

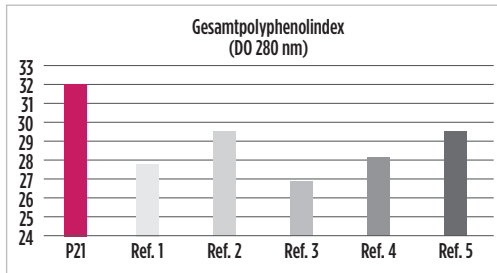


Abbildung 2: Gesamtpolyphenolindex eines mit Fermivin P21 vergorenen Pinot Noirs im Vergleich zu Weinen, die mit 5 Referenzhefestämmen vergoren wurden (Burgund - Frankreich).



### VERKOSTUNG

Fermivin P21 produziert sehr fruchtige Rotweine mit Heidelbeer-, Brombeer- und Himbeeraromen und einem guten Mundgefühl.



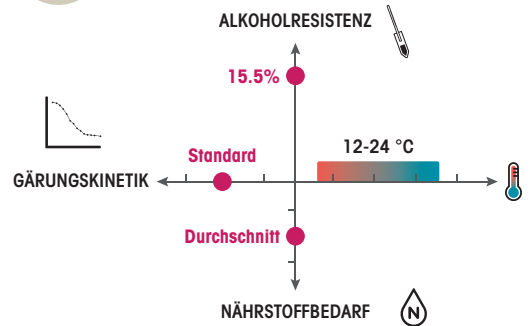
### EXPERTENMEINUNG

„Fermivin P21 hat für eine sehr gute Gärung gesorgt und bringt sehr fruchtige und subtile Weine hervor. Ich war sehr zufrieden mit dieser Hefe und werde sie für alle meine Premium-Weine verwenden.“

Weinhersteller in Burgund, Frankreich.



### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



### STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6 – 8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.24 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Neutral



### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Stamm P21L12 wurde von IFV Beaune (Französisches Institut der Rebe und des Weins) in Burgund (Frankreich) ausgewählt und validiert durch OENOBRANDS in 2018.



### DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin P21 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

## 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@oenobrands.com  
www.oenobrands.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

