



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 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.

IT61

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW61 - VALIDATION OENOBANDS

INTENSIVE, TROPISCHE WEIß- UND ROSÉWEINE



ANWENDUNG

Fermivin® IT61 fördert die Aromatik (sogar bei neutralen Rebsorten) und die Komplexität bei Weiß- und Roséweinen. Die Aromen werden mit den Attributen, exotische, tropische Früchte und Ananas beschrieben. Sie trägt auch zu einem verbesserten Mundgefühl bei, speziell bei einer Feinhefelagerung (empfohlen für Tank- und Holzfassgärung). Besonders niedrige Produktion von flüchtiger Säure.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin IT61 produzierte, im Vergleichstests in Kellereien, signifikant mehr Ethylester und Thiole in Rebsorten mit Aromavorstufen, als mit marktüblichen Referenzhefen. Weine, die mit Fermivin IT61 vergoren wurden, konnten vom Önologen als die komplexesten und zugleich intensivsten Weine beschrieben werden.

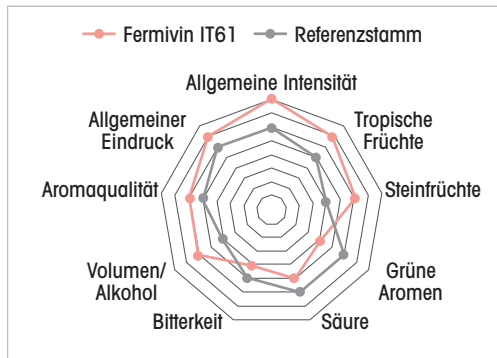


Abbildung. Sensorische Merkmale von mit Fermivin IT61 vergorenen Weinen verglichen zu marktüblichen Referenzstämmen (Italien).



VERKOSTUNG

Aromatik: Frisch fruchtiger Weißweinstil, mittel- bis vollmundige Weißweine zeigen eine schöne Frucht, Komplexität und Mundgefühl. Sehr intensive und klare Note von Zitrus-Zesten und Grapefruit. Gutes Mundgefühl, sehr langer und angenehmer Abgang.



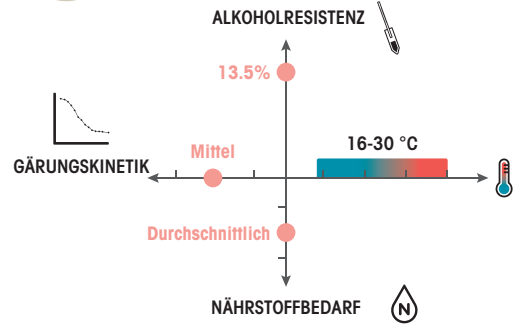
EXPERTENMEINUNG

« Sehr aromatische Weine, bei Thiolrebsorten und tropischen Aromen (Ananas, Grapefruit) jedoch sehr elegant. Erzeugt ein sehr interessantes Aromaprofil bei Vermentino. Der Wein war definitiv der komplexeste und zugleich der intensivste. »

Ein Önologe aus Sardinien, Italien.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ Produktion	< 10 mg/l
Glycerin-produktion	5 - 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0.15 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S Produktion	Niedrig
Killer-Faktor	Killer



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm LW61 ist Teil der Gist-brocades-Weinhefekollektion und wurde von OENOBANDS 2019 validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin IT61 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete, aktive Hefezellen pro Gramm. Empfohlene Dosage: 20g/hl. Verpackung: Vakuumverpackt in 500g. In der Originalverpackung dicht verschlossen an einem kühlen und trockenen Ort 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

