



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.

**3C**

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# LW05 - VALIDATION OENOBRANDS

**FÜR RUNDE, FRUCHTIGE CHARDONNAYS**



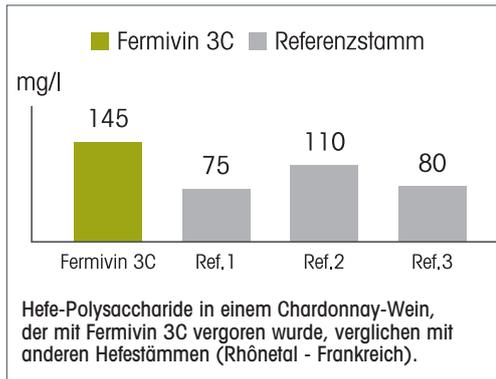
**ANWENDUNG**

Durch die Freisetzung von  $\beta$ -Damascenon erreicht **Fermivin® 3C** eine stärkere Ausprägung der fruchtigen und floralen Aromen. Bei einer mittleren Angärphase zeigt sie einen langsamen, gleichmäßigen Gärverlauf. **Fermivin 3C** setzt eine große Menge Polysaccharide frei und ist daher perfekt geeignet für die Gärung und den Ausbau im Barrique mit Feinhefelager. Sie produziert hochwertige Weine, die rund im Geschmack und lang im Abgang sind.



**WISSENSCHAFT UND TECHNIK**

**Fermivin 3C** produziert eine große Menge Hefe-Polysaccharide.



**VERKOSTUNG**

Intensive und komplexe Noten von Birnen, Akazienblüten, Lindenblüten, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Rund, elegant und vollmundig im Geschmack.

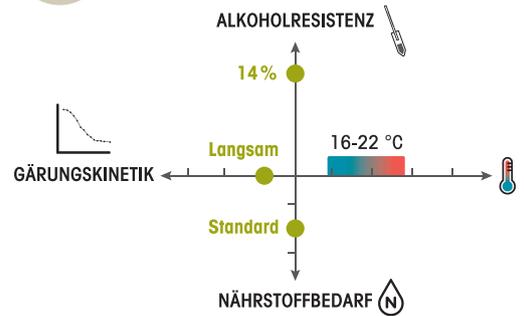


**EXPERTENMEINUNG**

« Ein ausgewogener Chardonnay mit deutlichen Noten von Zitrusfrüchten, angenehmer Frische und langem Abgang. »  
Ein Winzer aus dem Maipo-Tal, Chile.



**ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**



**STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA**

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5 – 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 40 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer



**GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG**

Der Stamm **LW05** wurde von Gist-brocades durch Hybridisierung entwickelt und von OENOBRANDS validiert.



**DOSAGE UND VERPACKUNG**

**Fermivin 3C** enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.  
Empfohlene Dosage: 20 g/hl.  
Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 10 kg.  
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@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

