



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 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.

CHAMPION

(Fermichamp)

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

67J - SELEKTION INRA - FRANKREICH

FRUKTOPHILE HEFE FÜR DEN ERFOLGREICHEN NEUSTART STECKENGEBLIEBENER GÄRUNGEN



ANWENDUNG

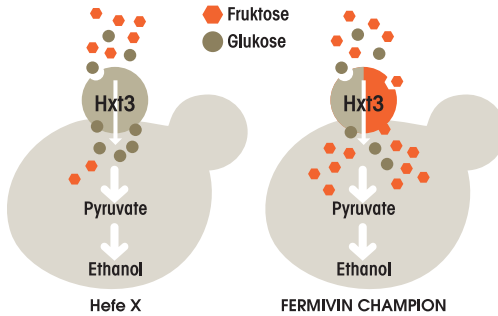
Fermivin® CHAMPION ist eine fruktophile Hefe. Sie kann Fruktose bei hohen Alkoholgehalten veratmen. Als Vorbeugemaßnahme kann sie bei schleppender Gärung (hoher potentieller Alkohol, Hefehemmstoffe, etc.) zur Mitte der Gärung eingesetzt werden. Sie sichert eine Wiederaufnahme der Gärung nach einem Gärtopp, selbst unter schwierigsten Bedingungen (wenig hefeverwertbarer Zucker, hohes Alkoholniveau, hohe Temperaturen).

Fermivin CHAMPION ist bei steckengebliebenen Gärungen umso effizienter, wenn der Most zuerst mit Extraferm®-Hefezellwänden entgiftet wird. Die Hefezellwände entfernen gärhemmende Toxine aus Most und Wein.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der fruktophile Hefestamm Fermivin CHAMPION besitzt einen einzigartigen Hexose-Transporter (HXT3 Version Fermivin CHAMPION), der eine sehr hohe Affinität zur Fruktose hat. Daher hat der Hefestamm eine bessere Fähigkeit, Glukose und Fruktose zu vergären.



VERKOSTUNG

Wird die alkoholische Gärung dank Fermivin CHAMPION beendet, zeichnet sich der Wein durch seine rebsortentypischen Merkmale aus.



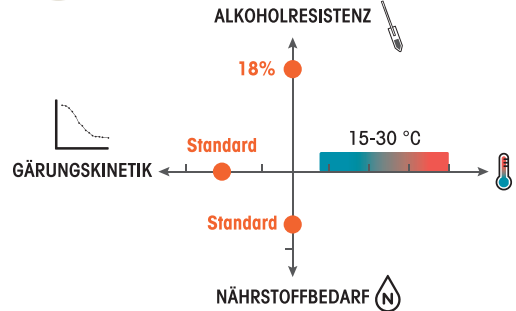
EXPERTENMEINUNG

« Gegen Ende der Weinernte hatte ich drei Tanks mit Spontangärungen, die bei mehr als 15g/l Restzucker gestoppt hatten. Durch die Behandlung mit Extraferm gefolgt von einer Beimpfung mit 30 g/hl Fermivin CHAMPION konnte die alkoholische Gärung abgeschlossen werden. Die Weine wurden als die besten Weißweine des Jahrgangs prämiert. »

Ein Winzer aus La Mancha, Spanien.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5 – 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,3 g/l
Produktion von Acetaldehyd	60 mg/l
H ₂ S-Bildung	Mittel
Killer-Faktor	Neutral



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm Fermivin CHAMPION wurde 1967 von der INRA (Institut National de Recherche Agronomique) in Corbières (Languedoc - Frankreich) selektioniert und validiert. Sie wurde erstmalig 1978 von Gist-brocades auf den Markt gebracht.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin CHAMPION 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

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung