



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.

VR5

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
VR5 - VALIDATION OENOBRANDS



FÜR AUSDRUCKSSTARKE, LAGERFÄHIGE ROTWEINE



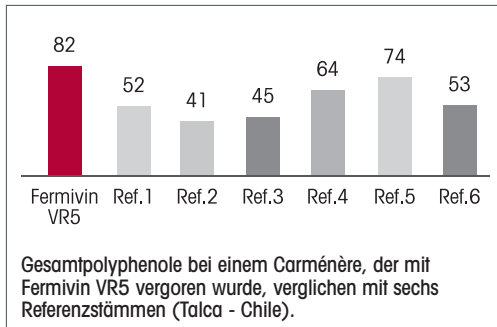
ANWENDUNG

Fermivin® VR5 wurde für den Ausbau von ausdrucksstarken Rotweinen selektioniert, die über längere Zeit gelagert werden. Sie unterstützt optimal die Extraktion von Polyphenolen und stabilisiert diese über die Zeit. Fermivin VR5 entwickelt Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen und Gewürznoten. In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Fruit verbessert sie die Farbextraktion und -stabilisierung durch die Bildung von Pyranoanthocyanen.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin VR5 trägt zur Extraktion der Polyphenole, zur Bildung von Pyranoanthocyanen und zur Freisetzung von Polysacchariden bei. Dies gibt den Weinen über die Lagerung hinweg eine stärkere Struktur und stabilere Farbe.



VERKOSTUNG

Tiefe und intensive Farbe, Aromen roter Früchte, Aromen reifer Früchte, viel Volumen und Struktur.



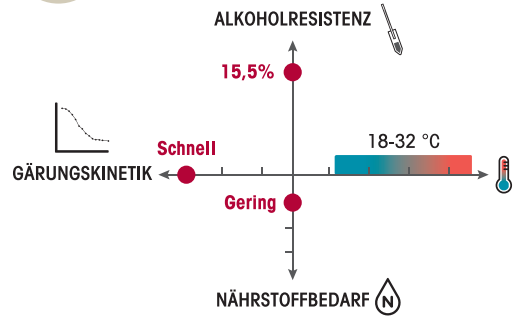
EXPERTENMEINUNG

« Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen dominieren, wenn ich meinen Syrah mit Fermivin VR5 vergäre. Auch bei hohem potentielltem Alkoholgehalt konnte ich nicht die geringste Reduktionsnote feststellen. Der Wein besitzt eine starke Farbintensität und ein angenehmes Mundgefühl. »

Ein Winzer aus Robertson, Südafrika.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	7 – 8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,15 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
HCDC*-Aktivität	80%
Killer-Faktor	Neutral

* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm VR5 wurde im Burgund (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin VR5 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.

Fermivin VR5 In-Line Ready:
Empfohlene Dosage: 30 g/hl
Verpackung: Vakuumverpackungen von 10 kg.

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

