



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.

SM102

(Fermiblanc Arom)
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
SM102 - VALIDATION OENOBRANDS

FÜR AROMATISCHE, FEINE UND LEICHTE WEIßWEINE



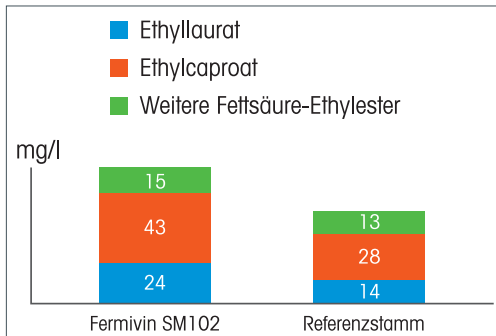
ANWENDUNG

Fermivin® SM102 ist eine Hefe für Weißweine mit floralen Aromen (Ginster, Akazien, Weißdorn, etc.). Sie produziert hochgradige Weine mit Restzucker und ist sehr gut für die Herstellung von Obst- und Fruchtmaischen für die Destillation geeignet. Sie kann den Beginn des biologischen Säureabbaus verzögern.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin SM102 unterstützt die Synthese von Fettsäure-Ethylestern (vor allem Ethylcaproat und Ethyllaurat), die für Fruchtaromen und runde Weine und Brantweine sorgen. Fermivin SM102 produziert besonders wenig höhere Alkohole.



Fettsäure-Ethylester in Brantweinen, die mit Fermivin SM102 vergoren wurden, verglichen mit dem Referenzstamm der Kellerei (Cognac - Frankreich).



VERKOSTUNG

Sehr feine, florale und ausgewogene Weißweine.



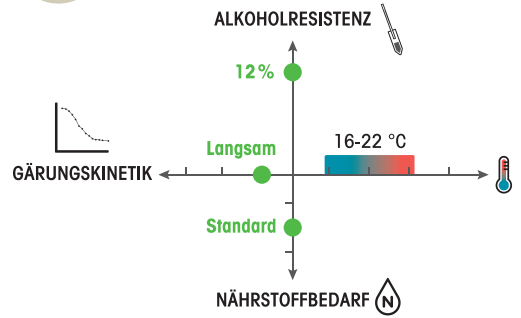
EXPERTENMEINUNG

« Floral, reichhaltig, fruchtig, sehr sauber, vollmundig, duftintensiv, etc. »

Beschreibungen der Verkoster des BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), Cognac, Frankreich.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6 – 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,15 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm SM102 wurde in der Cognac-Region (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert. Er wird seit 1989 vertrieben.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin SM102 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@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