



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.

LS2

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LS2 - VALIDATION OENOBRANDS

PERFEKT FÜR MOSTVERGÄRUNG UND VERSEKTUNG

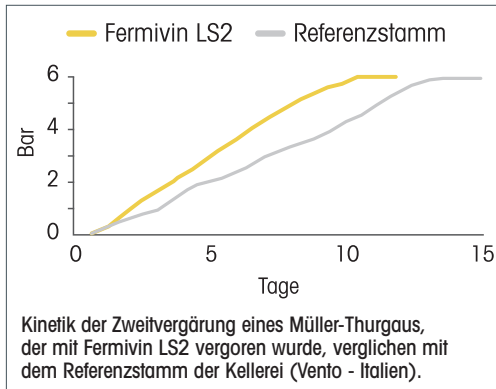


ANWENDUNG

Fermivin® LS2 ist sehr gut an alle Weintypen angepasst und vergärt die Moste, selbst unter schwierigsten Bedingungen (niedrige Temperaturen, stark vorgeklärte Moste, geringer Trübungsgrad <80 NTU), vollständig und bis zum Ende. Sie ist besonders für die Herstellung von Schaumweinen geeignet (Tankgärung -Charmat-Methode- oder traditionelle Flaschengärung).



WISSENSCHAFT UND TECHNIK



VERKOSTUNG

Das Aromaprofil bleibt erhalten, ohne Primäraromen freizusetzen.



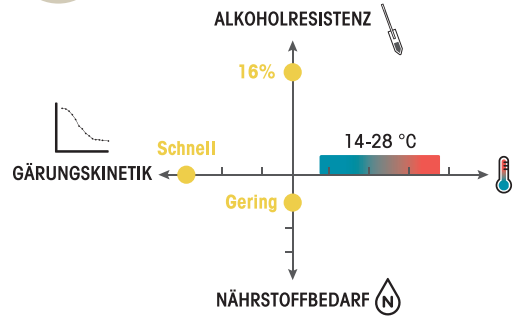
EXPERTENMEINUNG

« *Fermivin LS2 ist eine sichere Hefe für eine erfolgreiche Zweitvergärung auch unter schwierigen Bedingungen. Sie vergärt effizient, gleichmäßig und zuverlässig. Sie produziert keine Primäraromen und bewahrt den typischen Charakter des Terroirs.* »

Ein Winzer aus der Region Treviso, Italien.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5 – 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,15 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Killer



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm LS2 wurde in der Champagne (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin LS2 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

