



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.

OENOBRAUNDS 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 irgendwelcher 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.

# A33

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 331 - SELEKTION UNIVERSITÄT VON CHILE

## FÜR STRUKTURIERTE ROTWEINE



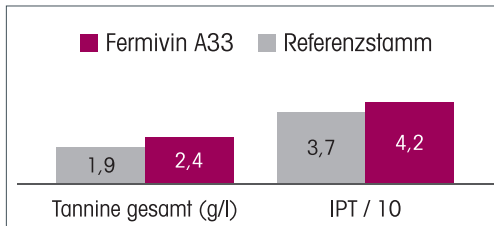
### ANWENDUNG

Fermivin® A33 ist besonders für die Produktion von lagerfähigen Rotweinen geeignet, die für den Barriqueausbau bestimmt sind. Sie ist sehr alkoholresistent und vergärt bis zu einem Alkoholgehalt von 15 % vol., vorausgesetzt man verwendet ein Kombi-Hefenährsalz wie Maxaferm®. In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Fruit verbessert Fermivin A33 die Farbextraktion und setzt Phenolverbindungen frei.



### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin A33 unterstützt die Extraktion von Polyphenolen und stabilisiert Anthocyane in Form von Pyranoanthozyanen.



Vergleich des Tanningehalts und der Gesamtpolyphenole bei einem Cabernet Sauvignon, der mit Fermivin A33 vergoren wurde, verglichen mit dem Referenzstamm der Kellerei (Bordeaux - Frankreich).



### VERKOSTUNG

Fruchtaromen vom Typ schwarze Johannisbeere und Brombeere, Röst- und Schokoladenaromen.



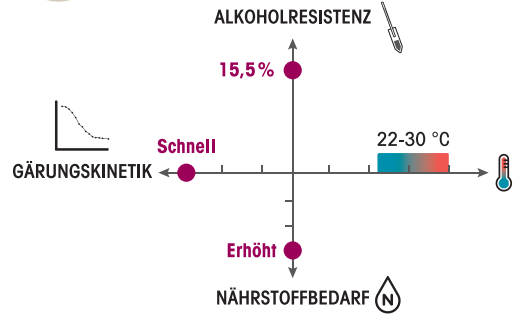
### EXPERTENMEINUNG

« Über mehrere Jahrgänge hinweg hat sich Fermivin A33 bei der Gärung bewährt und liefert komplexe Weine mit dem Potential für eine lange Lagerung. »

Ein Kellermeister aus dem Anbaugebiet Graves, Bordeaux, Frankreich.



### 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	< 30 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Mittel
HCDC*-Aktivität	65%
Killer-Faktor	Neutral

\* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase



### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm 331 wurde von der Universität von Chile selektioniert und validiert.



### DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin A33 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.

## OENOBRAUNDS 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