



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.

# AR2

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*  
# LO122 - VALIDATION OENOBRANDS



AUCH ALS ILR-HEFE ERHÄLTlich

## FÜR FEINE WEIß- UND ROSÉWEINE MIT INTENSIVEN AROMEN



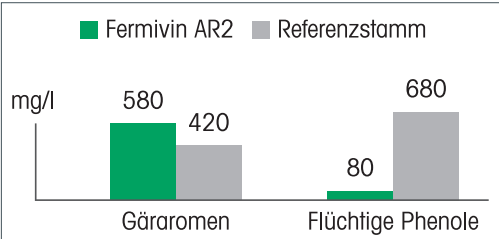
### ANWENDUNG

Fermivin® AR2 setzt eine große Menge an Estern frei, die zu sehr aromatischen Weiß- und Roséweinen führen (Rose, Eisbonbon, Banane, ...). Sie entwickelt gute Gärleistungen auch bei niedrigen Temperaturen. Die beste Gärleistung erzielt man bei vorgeklärten Mosten mit einem Trübungsgrad von  $\geq 60$  NTU. Ihre Gärleistung kann durch eine Erhöhung der Stickstoffzufuhr verbessert werden. Die Verwendung von autolysierten Hefen (Natuferm®) fördert die Produktion von aromatischen Estern. Ein Kombi-Hefenährsalz (Maxaferm®) sichert eine bessere Widerstandskraft bei schwierigen Gärbedingungen.



### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin AR2 trägt zum optimalen Ausdruck der Ester (Fruchtnoten) bei und produziert keine flüchtigen Phenole. Bei einer Kaltgärung weist das Aromaprofil Amylaromen (Eisbonbon) auf.



Gäraromen und flüchtige Phenole bei einem Macabeu, der mit Fermivin AR2 vergoren wurde, verglichen mit dem Referenzstamm der Kellerei (La Rioja - Spanien).



### VERKOSTUNG

Weißweine mit sehr komplexen und reinen Aromen, floralen und fruchtigen Noten, unabhängig davon, ob die Weine von Rebsorten mit einem hohen Gehalt an Thiolvorstufen oder von neutralen Rebsorten stammen.



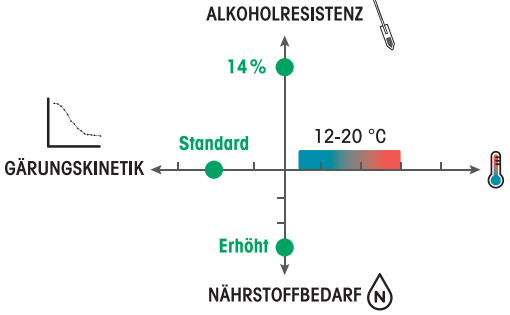
### EXPERTENMEINUNG

« Bei der Rebsorte Marsanne liefert mir Fermivin AR2 das beste Ergebnis: ein intensiver Duft nach weißen Pfirsichen, ausgewogen im Geschmack, keine Bitterstoffe und sehr aromatisch. »

Ein Winzer aus dem Rhônetal, Frankreich.



### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



### STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 30 mg/l
Glycerin-Bildung	4 – 6 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Mittel
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Killer K2



### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm LO122 wurde im Loiretal (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.



### DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin AR2 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 AR2 In-Line Ready:**  
Empfohlene Dosage: 30 g/hl. Verpackung: Vakuumverpackt in 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

