



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 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.

4F9

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
4F9 - SELEKTION IFV - FRANKREICH



FÜR AROMATISCHE WEIß- UND ROSÉWEINE MIT LANGEM ABGANG



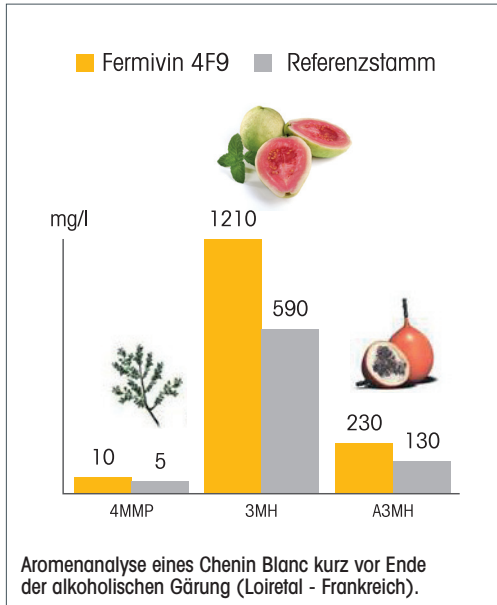
ANWENDUNG

Mit **Fermivin® 4F9** vergorene Weine zeichnen sich durch sehr intensives Aroma, hauptsächlich von exotischen Früchten, aus. Da die Hefe in großen Mengen Polysaccharide freisetzt, ist sie besonders für den „sur-lie“ Ausbau geeignet. Sie ist für Winzer ideal, die den Körper und das Volumen ihrer Weine verbessern wollen. **Fermivin 4F9** kann für die Versetzung im Tank (Charmat-Methode) verwendet werden. Ihre Gärleistung kann durch eine Erhöhung der Stickstoffzufuhr verbessert werden. Die Verwendung von autolyseierten Hefen (Natuferm®) fördert die Produktion von aromatischen Estern. Ein Kombi-Hefenährsalz (Maxaferm®) sichert eine bessere Widerstandskraft bei schwierigen Gärbedingungen.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin 4F9 ist eine hervorragende Hefe, die die besondere Eigenschaft besitzt, Thiol freizusetzen und in Acetatderivate (3MHA) zu verwandeln. Sie eignet sich für die Herstellung von Weißweinen mit Aromen tropischer Früchte (Guave, Passionsfrucht) und blumigen Noten.



VERKOSTUNG

Intensives und stabiles Aroma von Guave und Passionsfrucht bei Rebsorten mit Thiolvorstufen. Ester und Terpen-Gäraromen bei Chardonnay. Gutes Gleichgewicht und vollmundig beim „sur-lie“ Ausbau.



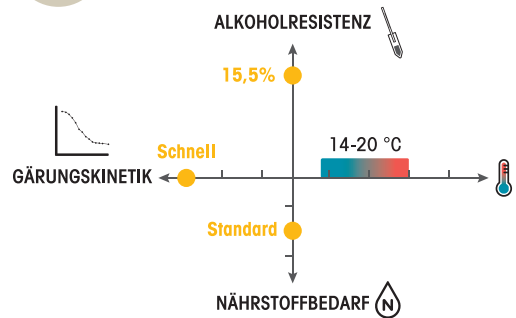
EXPERTENMEINUNG

« Ein trockener Chenin, der fünf Monate auf der Hefe ausgebaut wurde, zeigt sich ausgewogen und gefällig, intensiv und fruchtig im Duft, ausgewogen im Geschmack. »

Sensorisches Profil erstellt von den Önologen des IFV, Loiretal, Frankreich.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5 – 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 25 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm **4F9** wurde vom IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) im Loire-Tal (Muscadet-Frankreich) selektioniert und validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin 4F9 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.

Fermivin 4F9 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

