



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.



FÜR FRUCHTIGE UND WEICHE ROTWEINE



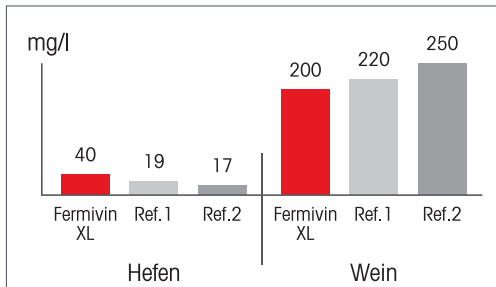
ANWENDUNG

Fermivin® XL wurde für den Ausbau weicher, fruchtiger Rotweine selektioniert. Die weicheren Tannine und die weniger ausgeprägte Struktur liefern optimale Bedingungen für einen schnellen Abverkauf der Weine. Sie eignet sich für eine kurze Maischegärung. In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Color optimiert Fermivin XL die Farb- und Phenolextraktion.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin XL adsorbiert die bittersten Tannine und Galloyl-Ester und verringert so die Bitterkeit der Weine.



Von den Hefen adsorbierte Tannine und im Wein verbliebene Tannine bei einem Merlot, der mit Fermivin XL vergoren wurde, verglichen mit zwei Referenzstämmen (Daten INRA Montpellier).



VERKOSTUNG

Noten von roten und schwarzen Früchten mit geringer Adstringenz und weichem Abgang.

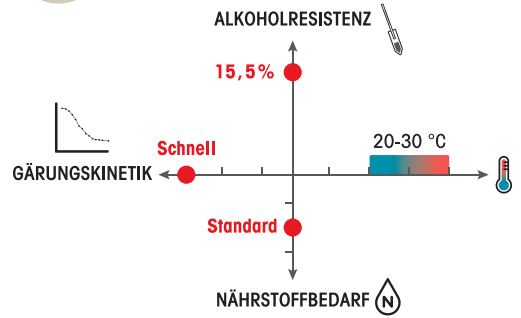


EXPERTENMEINUNG

« Fermivin XL ist der beste Stamm für meinen Tempranillo und meinen Syrah, wenn ich weiche Tannine und intensive Frucht anstrebe. »
Ein Winzer aus dem Granite Belt, Australien.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	7 – 9 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Neutral



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm CECTA 11947 XL wurde von der Universität von Santiago (Chile) selektioniert und validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin XL 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