



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 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.

PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBRANDS

FÜR FRUCHTIGE UND LEICHTE ROTWEINE



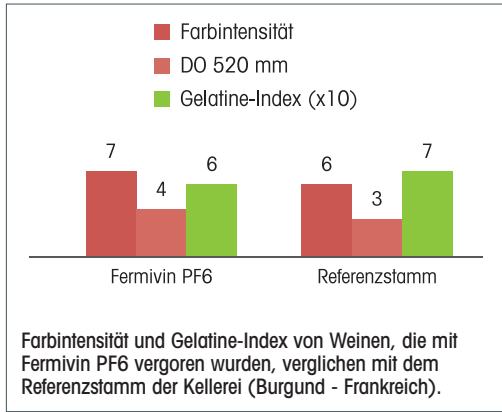
ANWENDUNG

Fermivin® PF6 ist eine Hefe für elegante, runde und ausgewogene Weine. Dieser Stamm unterstützt Aromen von Trauben, frischen und köstlichen Früchten und bewahrt dabei die Lagerfähigkeit der Weine. Die Hefe ist für eine Maischegärung bei niedrigen Temperaturen geeignet, die die Extraktion und Stabilisierung der Phenolbestandteile fördert. In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Color sorgt sie für eine optimale Farbextraktion.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin PF6 adsorbiert Polyphenole nur in sehr geringem Maße und trägt so zur Farbe von Spätburgundern bei. Sie fördert die Freisetzung von aromatischen Bestandteilen des Typs C13, die charakteristisch für das Spätburgunder-Aroma sind (vor allem β -Ionone). Der schwache Gelatine-Index zeigt, dass Fermivin PF6 die Adstringenz der Weine verringert.



VERKOSTUNG

Noten roter Früchte (Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere), feiner, zarter Duft. Sie produziert elegante, runde und ausgewogene Weine.

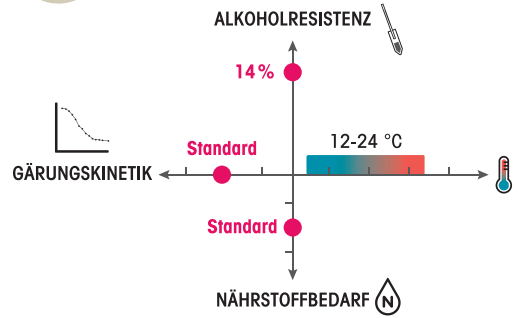


EXPERTENMEINUNG

« Komplexer Duft, fruchtig und würzig, mit seidigen Tanninen und einem langen Abgang! »
Kellermeister aus dem Burgund, Frankreich.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6 – 8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 20 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
HCDC*-Aktivität	50%
Killer-Faktor	Neutral

* HCDC = Hydroxycinnamat Decarboxylase



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm LW06 wurde im Burgund (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin PF6 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