



Fermivin®

NEUE WEINHEFENSTÄMME



INTENSIV TROPISCH MIT VOLUMEN

MERKMALE

Hohe Produktion von Thiolen und Estern

AROMAEIGENSCHAFTEN

Pampelmuse, tropische Früchte, Anana



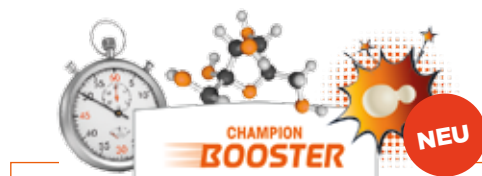
HOCHWERTIGE FRUCHTIGE AUSZUREIFENDE ROTWEINE

MERKMALE

• Hohe Freisetzung von Ethylestern (stabile Aromen) • Guter Polyphenolgehalt • Die beste Farbstabilisierung

AROMAEIGENSCHAFTEN

Sehr fruchtige Rotweine, Heidelbeere, Brombeere und Himbeere



SCHNELLER NEUSTART

MERKMALE

- Schneller Neustart der Gärung
- Hochgradig fruktophil
- Hohe Alkoholtoleranz

AROMAEIGENSCHAFTEN

Sortenspezifische und Terroir-Typizität



Auch als Inline- Ready Hefe erhältlich

- Weisswein
- Rosé-weine
- Rotweine
- Schaumwein
- Destillation



OENOBANDS®

ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobands entwickelt heute die innovativen **önologischen Produkte** von morgen. **Permanente Innovation** führt zu ganzheitlichen und praktikablen Lösungsansätzen für die anspruchsvollen Anforderungen der Kellermeister, Händler und Konsumenten.

Um den steigenden Anforderungen der Weltmärkte auch zukünftig gerecht werden zu können, erweitert Oenobands - mit Unterstützung seiner beiden international renommierten Muttergesellschaften (**DSM Food Specialties** und **Anchor Biotechnology**) - ständig sein oenologisches Produktportfolio. Schon heute umfasst dieses Produktportfolio eine Vielzahl an **Enzymen, Hefen sowie Hefederivate** und BSA-Starterkulturen für die Weinbereitung.

Oenobands vertreibt über ein spezialisiertes Distributorennetzwerk seine bekannten Markenprodukte auf allen fünf Kontinenten: **Rapidase®**, **Fermivin®**, **Natuferm®**, **Maxaferm®**, **Extraferm®**, **Claristar®**, **Final touch®** und **In-Line Ready®**.

OENOBANDS®

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com
www.oenobands.com

VERTRIEB DURCH:



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



HEFESTÄMME



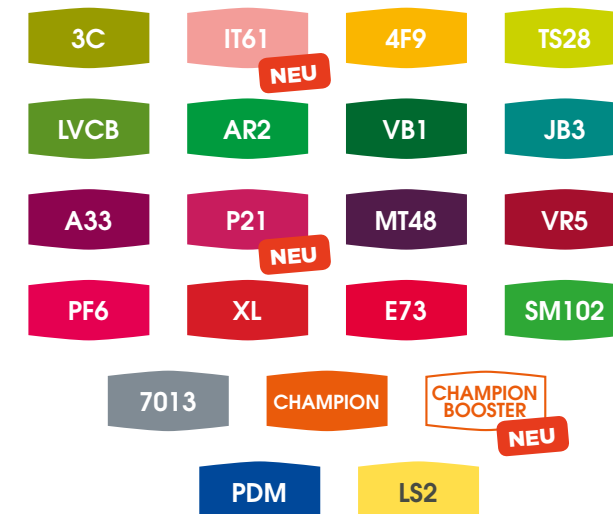
Seit den 70er Jahren schenken Winzer weltweit den FERMIVIN-Hefen ihr Vertrauen. Diese können für die Herstellung von Weinen unterschiedlicher Stilrichtungen verwendet werden. Die Weine erfüllen alle Anforderungen der Märkte und der Verbraucher.

OENOBANDS 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.

Comète and Co - comete-co.com - 07/2020

Fermivin®





3C

RUND FRUCHTIG, HOLZFASSGÄRUNG

MERKMALE
Hohe Produktion von Polysacchariden und β -Damascenon
AROMAEIGENSCHAFTEN
Zitrus, weich, gut ausbalanciert



4F9

FRUCHTIGE WEINE MIT LANGEM ABGANG

MERKMALE
• Guter Thiolkonverter • Volumen und Ester
AROMAEIGENSCHAFTEN
Grapefruit, Steinobst, tropische Früchte



JB3

PREMIUM TROCKENE WEISSWEINE

MERKMALE
Gute Esterproduktion
AROMAEIGENSCHAFTEN
Weiße Blumen, Rose, Ananas



PDM

MEHRZWECKHEFE

MERKMALE
Sichere Gärungen
AROMAEIGENSCHAFTEN
Sortenspezifisch und Terroir-Typizität



A33

STRUKTURIERTE UND KOMPLEXE WEINE

MERKMALE
Erhöhter Polyphenolgehalt
AROMAEIGENSCHAFTEN
Komplexe Fruchtaromen, Schokolade, Tabak, gut ausbalanciert



MT48

FRUCHTIGE, WÜRZIGE WEINE

MERKMALE
Hohe Glycerinproduktion
AROMAEIGENSCHAFTEN
Rote Früchte, Pflaume, blumig, würzig und weich



TS28

AROMATISCHE UND KNACKIGE THIOLTYPEN

MERKMALE
Wichtiger Releaser von Thiolen
AROMAEIGENSCHAFTEN
Buchsbaum, Stachelbeere, Mineralien (Stein, Feuerstein)



LVCB

MINERALISCHE, FRISCHE UND AROMATISCHE WEINE

MERKMALE
Starker Fermenter
AROMAEIGENSCHAFTEN
Zitrus, Birne, Aprikose, tropische Früchte, Mineralität



SM102

FILGRANE, LEICHTE UND AROMATISCHE WEINE

MERKMALE
• Gut für Weine mit Restsüße
• Empfohlen für Weinbrände
AROMAEIGENSCHAFTEN
Fruchtig, gutes Mundgefühl



7013

FRUCHTWEINE UND BRENNMAISCHEN

MERKMALE
Hohe Ethanol-Umwandlung
AROMAEIGENSCHAFTEN
Sortenspezifische und Terroir-Typizität



VR5

LAGERFÄHIGE WEINE

MERKMALE
• Hoher Gehalt an Polyphenolen
• Begünstigt die Farbstabilität
AROMAEIGENSCHAFTEN
Rote und schwarze Früchte, Konfitüre, vollmundig



PF6

FRUCHTIG ELEGANT FÜR DEN FRÜHEN ROTWEINKONSUM

MERKMALE
• Hohe Produktion von Polysacchariden
• Hohe Freisetzung von Ethylacetat (Fruchtaromen)
• Gute Farbtintensität
AROMAEIGENSCHAFTEN
Helle rote Früchte, subtile erdige Noten, Gewürze, weiche Tannine



AR2

INTENSIV, AROMATISCHE WEINE

MERKMALE
Hohe Esterproduktion
AROMAEIGENSCHAFTEN
Sehr fruchtig, Bonbon, Banane



VB1

PREMIUM TROCKENE WEISSWEINE

MERKMALE
• Starker Fermenter
• Reine und typische sortenspezifische Aromen
AROMAEIGENSCHAFTEN
Blumig, Limette, Apfel, Mineralität



LS2

FRUCHTWEINE UND BRENNMAISCHEN

MERKMALE
Erste und zweite Gärungen
AROMAEIGENSCHAFTEN
Sehr reines und subtiles Aroma



CHAMPION

GÄRUNGSNEUSTART

MERKMALE
• Sehr robuste Hefe
• Vergärt unter extremen Bedingungen
• Hohe Alkoholtoleranz • Fruktophil
AROMAEIGENSCHAFTEN
Sortenspezifische und Terroir-Typizität



XL

FRUCHTIGE, WEICHE WEINE

MERKMALE
Hohe Adsorption von herben Tanninen zur Verringerung der Adstringenz
AROMAEIGENSCHAFTEN
Ausgewogen, harmonisch, rote Früchte



E73

FRUCHTIGE ROTWEINE ZUR FRÜHEN VERMARKTUNG

MERKMALE
• Kälteliebend
• Hohe Esterproduktion
AROMAEIGENSCHAFTEN
Rote Beeren, Steinobst, Frische

