



# Fermiblanc Arom®

**Oenologische Reinzuchtheefe**  
*Saccharomyces cerevisiae*

*Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.*

## Herkunft

Stamm-Nr. SM 102 selektioniert in der Region Cognac von der DSM-Forschungsabteilung.

## Anwendung

Fermiblanc Arom® ist eine Hefe für Weißweine mit floralen Aromen. Fermiblanc Arom® ist sehr gut geeignet für die Herstellung von Obst- und Fruchtmaischen für die Destillation.

## Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
  - Kurze Angärphase, langsamer und gleichmäßiger Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
  - 16,5 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
  - Optimale Gärtemperatur: 15 bis 25° C.
  - Alkoholtoleranz: 12 %vol.
  - Restistenz gegen freie SO<sub>2</sub>: 50 mg/l.
  - Geringe Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
  - Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 6 bis 7 g/l.
  - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,15 g/l.
  - Geringe Acetaldehydproduktion: unter 20 mg/l.
  - Geringe Bockserbildung.
  - Sehr schwache SO<sub>2</sub>-Bildung: weniger als 10 mg/l.

- **Geringe Bildung höherer Alkohole.**
- **Verzögert den biologischen Säureabbau.**
- **Bringt bei hochgrädigen Weinen 4-5 g/l Restzucker.**
- **Phenotype: Killer.**

## Dosage

Fermiblanc Arom® enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.  
Empfohlene Dosage: 25 g/hl.

## Verpackung

Fermiblanc Arom® ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.