



Fermicru® VB1

Weinhefe

Saccharomyces cerevisiae

Hefe für den aromaorientierten Ausbau von Weißweinen.

Herkunft

Stamm No.VB1 vom oenologischen Forschungszentrum der DSM selektioniert und mehrfach getestet und bestätigt.

Anwendungsbereich

FERMICRU® VB1 ist hervorragend für die Erzeugung fruchtiger und feiner Weißweine unter kontrollierten Gärbedingungen (Temperatur, Trübung) geeignet. FERMICRU® VB1 ist besonders für folgende Rebsorten geeignet: Riesling, Weissburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Scheurebe, Ruländer.

Önologische Eigenschaften

■ Gärungskinetik

- Verkürzte Latenzphase, schnelle Kinetik.

■ Wirkungsgrad Zucker/Alkohol

- 16,5 g Zucker für 1 % Alkohol.

■ Technologische Merkmale

- Optimaler Temperaturbereich: 14 bis 18 °C.

- Alkoholresistent: 16 %.
- Resistent gegen freie SO₂: 50 mg/l.
- Geringe Schaumbildung.

■ Stoffwechselcharakteristik

- Durchschnittliche Glycerinerzeugung, 6 bis 7 g/l.
- Durchschnittliche Bildung flüchtiger Säure, im allgemeinen niedriger als 0,3 g/l.
- Durchschnittliche Acetaldehydbildung, niedriger als 30 mg/l.
- Durchschnittliche Produktion höherer Alkohole.
- Geringe H₂S-Erzeugung.
- Minimale SO₂-Erzeugung.

■ Ausgezeichnet in der Bildung blumiger und fruchtiger Aromaester.

■ Entwickelt gute Gärleistungen bei niedrigen Temperaturen.

■ Spezifische

Anwendungsempfehlung :
FERMICRU® VB1 sollte nur bei teilweise geklärten Mosten (NTU > 75) unter sorgfältiger Temperaturführung (maximal 18 °C) verwendet werden.

Dosierung

FERMICRU® VB1 enthält ca. 25 Milliarden aktive Trockenhefezellen je Gramm.
Empfohlene Einsatzmenge: 20 g/hl.

Verpackung

FERMICRU® VB1 wird vakuumversiegelt in 500 g Einheiten verpackt. Lagerung : trocken und kühl bei 5-15 °C in ungeöffneter Originalverpackung aufbewahren..

