



Fermicru®

4F9

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

Für den „sur-lie“ Ausbau aromatischer Weiß- und Roséweine.

Herkunft

Stamm-Nr. 4F9 selektioniert von der ITV Nantes, im Loire-Tal, Frankreich.

Anwendung

Fermicru® 4F9 wurde zur Erzeugung fruchtiger Weiß- und Roséweine speziell im „sur-lie“ Ausbau entwickelt. Mit dieser Hefe können fruchtige, florale Weine hergestellt werden, die sich durch eine besondere Weiche und Harmonie auszeichnen. Besonders empfohlen wird Fermicru® 4F9 für Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon, Riesling.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - kurze Angärphase
 - schneller und gleichmäßiger Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
 - 16,3 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 15 bis 25° C.
 - Alkoholtoleranz: 15,5 %vol.
 - Restistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
 - mittlere Schaumbildung.
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
 - Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,15 g/l.
 - Mittlere Acetaldehydproduktion.
 - Sehr geringe Bockserbildung.
 - Bildet keine SO₂.

- Erhöht den Gehalt an Aromaverbindungen der Thiolgruppe (3-Mercapto-1-Hexanol und ihre Ester) aus den rebsortentypischen Aromavorstufen.

- Setzt durch Autolyse eine bedeutende Menge an Mannoproteinen frei. Dies bringt den Weinen ein größeres Volumen und eine besseres „mouth feel“.

- **Phenotype: Killer.**

Dosage

Fermicru® 4F9 enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: bei Vorbeugung 20 g/hl.

Verpackung

Fermicru® 4F9 ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.