



Fermicru® ROSÉ

Oenologische Reinzuchtheefe

Saccharomyces cerevisiae

Für den gezielten Ausbau aromatischer Roséweine

Herkunft

Stamm-Nr.: LW10. Getestet vom wissenschaftlichen Team von Oenobrand und in zahlreichen Forschungseinrichtungen und Kellereien praxiserprobt.

Anwendung

Mit Fermicru® ROSÉ vergorene Roséweine präsentieren sich sehr weich mit Noten roter Früchte und Karamell.

Die besten Ergebnisse im Bereich "fruchtige Roséweine" wurden mit Fermicru® ROSÉ bei scharf vorgeklärten Mosten (50-100NTU) sowie bei einer Gärtemperatur zwischen 14-18°C erzielt.

Önologische Eigenschaften

■ Fermicru® ROSÉ produziert beträchtliche Mengen an Fettsäureestern, Ethylestern (rote Früchte) und Acetylestern höherer Alkohole (Ananas, Rosen).

■ Gärverhalten

- Kurze Angärphase
- Schneller und gleichmäßiger Gärverlauf (8-10 Tage bei 15-20°C)

■ Phenotyp "Killer"

■ Geringe Produktion von Vinylphenol POF (-)

■ Alkoholausbeute

- 16,5g Zucker für 1% vol Alkohol

■ Technologische Charakteristika

- Erhält die Farbe (nur geringe Adsorption von Anthocyanen)
- Erhält den natürlichen Säuregehalt
- Alkoholresistenz: 15% vol
- SO₂-resistenz: 50mg/l
- Geringe Schaumbildung

■ Stoffwechsel

- Sehr geringe SO₂-Bildung
- Sehr geringe Bockbildung
- Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 6-8g/l
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: < 0,2g/l
- Mittlere Acetaldehydbildung
- Geringer Nährstoffbedarf

Dosage

Fermicru® ROSÉ enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: 20g/hl.

Verpackung

Hergestellt in Dänemark. Ein Produkt der Danstar Ferment AG. Fermicru® ROSÉ ist in 500g-Packungen erhältlich. Kühl und trocken (5-15°C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Zu beziehen bei:

Max F. Keller GmbH
D-68169 Mannheim
Tel. +49 (0) 621-3227979
Fax +49 (0) 621-3227927
www.keller-mannheim.de



DISCLAIMER

Auf die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt, dennoch beinhalten die in diesem Dokument enthaltenen Angaben keine Verantwortung oder Garantie jeglicher Art für die Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit dieser Informationen. Der Inhalt dieses Dokumentes kann ohne Vorankündigung geändert werden. Dieses Dokument wird nicht geprüft und bei Änderungen nicht automatisch ersetzt. Für die aktuelle Fassung oder weitere Informationen wenden Sie sich bitte an uns.

Oenobrand SAS

Parc Agropolis II, Bât 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrand.com

Tel +33 467 72 77 45 - Fax +33 467 72 77 49

n° SIRET 521 285 304 00015