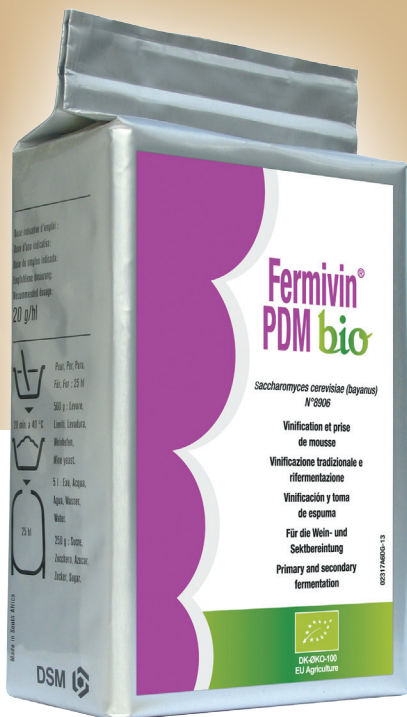


Weinhefen Levures Wine yeast Lieviti Levaduras



Fermivin® PDM bio

Oenologische Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae*



Multifunktionaler Hefestamm für die Vergärung und Verseltung von Bio-Weinen.

Herkunft

Stamm-Nr. 8906, selektioniert in der Champagne.

Anwendung

Fermivin® PDM bio eignet sich für die Vergärung aller Weinarten und Rebsorten. Fermivin® PDM bio ermöglicht eine vollständige Endvergärung selbst unter schwierigen Bedingungen. Fermivin® PDM bio ist sehr gut geeignet für die Herstellung von Schaumweinen.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Kurze Angärphase, rascher und gleichmäßiger
 - Gärverlauf.
- **Alkoholausbeute**
 - 16,0 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 14 bis 28°C.
 - Alkoholtoleranz: 16 %vol.
 - Resistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
 - Geringe Schaumbildung.

■ Stoffwechsel

- Mittlere bis hohe Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
- Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,15 g/l.
- Sehr geringe Acetaldehydproduktion: unter 10 mg/l.
- Geringe Bildung höherer Alkohole.
- Geringe Bockserbildung: weniger als 10 mg/l.
- **Bewahrt die rebsortentypischen Eigenschaften.**
- **Phenotype: Killertyp K2.**

Dosage

Fermivin® PDM bio enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: 25 g/hl.

Verpackung

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

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobrand.com
www.enobrand.com

ZU BEZIEHEN BEI:



OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.