Fermivin®

CHAMPION BOOSTER
Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

SCHNELLER NEUSTART GESTOPPTER GÄRUNGEN

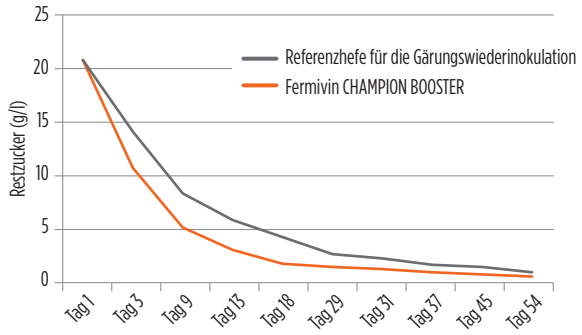
ANWENDUNG

Fermivin® CHAMPION BOOSTER ist eine fruktophile Hefe mit einer sehr hohen Alkoholtoleranz. Dank eines neuen spezifischen Herstellungsverfahrens konnte die Fermentationskinetik des Stammes 67J gesteigert werden. Deshalb setzt **Fermivin CHAMPION BOOSTER** schleppende oder hängende Gärungen schneller wieder in Gang.

Fermivin CHAMPION BOOSTER ist noch effektiver, wenn es nach einer Entgiftung mit **Extraferm® D'tox** hinzugefügt wird. Sobald ein Wein aufgehört hat zu gären entfernt Extraferm® sehr effizient toxische Verbindungen, die die alkoholische Gärung hemmen.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Dank eines einzigartigen Hexose-Transporters (HXT3-Version des Stammes 67J) ist **Fermivin CHAMPION BOOSTER** eine fructophil Hefe. Die hohe Fruktose-Affinität verleiht dem Stamm die Fähigkeit, Fruktose zusammen mit Glukose zu vergären und ist daher für den Neustart von steckengebliebenen Gärungen gut geeignet. Der spezifische Produktionsprozess sorgt für eine Verbesserung der Beimpfung und der Gärleistung, was die Wiederaufnahme der Gärung noch schneller macht.



Effizienzvergleich zweier Hefestämmen beim Gärungsneustart. Versuch der INRAe bei einem Chardonnay mit 12,85% Vol. Alkohol und 21,1 g/l Restzucker - pH: 3,50 - Gesamtsäure: 6,0 g/l - flüchtige Säure: 0,46 g/l - Freie SO_2: 14m g/l - Gesamt-SO_2: 92 mg/l (nach Zugabe von 40 m g/l).

ERFAHRUNGSBERICHT

Bei einer stockenden Gärung mit mehr als 20 g/l Restzucker, einer Extraferm-Gabe gefolgt von einer Beimpfung mit **Fermivin CHAMPION BOOSTER** *ermöglichte es die alkoholische Gärung 3 Tage schneller zu beenden als der schnellste Stamm den wir üblicher Weise für stockende Gärungen verwenden. »*

Ein Winzer aus der Pfalz - Deutschland.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der Abschluss der alkoholischen Gärung mit **Fermivin CHAMPION BOOSTER** schützt den Wein vor unerwünschten Verbindungen (Fremdaromen) die bei stockenden oder hängenden Gärungen entstehen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholtoleranz	18%
Gärungskinetik	Schnell
Nährstoffbedarf	Standard
Temperaturen	15-30 °C

STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO_2-Produktion	< 10 mg/l
Glycerin-Produktion	5-7 g/l
Flüchtige Säure-Produktion	< 0.37 g/l
Acetaldehyd-Produktion	< 60 mg/l
H_2S-Produktion	Durchschnittlich
Killerfaktor	Neutral

GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Art: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
Stamm **67J** wurde 1967 vom INRAe (Institut für Agrar- Lebensmittel- und Umweltforschung) in der Region Corbières (Languedoc - Frankreich) selektioniert und validiert. Er wurde erstmals 1978 von Gist-Brocades vermarktet. Die spezielle Produktion für **Fermivin CHAMPION BOOSTER** wurde 2017 eingeführt.

DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin CHAMPION BOOSTER enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.
Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g.

Seit den 70er Jahren schenken Winzer weltweit den FERMIVIN-Hefen ihr Vertrauen. Diese können für die Herstellung von Weinen unterschiedlicher Stilrichtungen verwendet werden. Die Weine erfüllen alle Anforderungen der Märkte und der Verbraucher. OENOBRANDS ist stolz auf diese Erfolgsgeschichte und die gesammelten Erfahrungen aus mehr als 50 Jahren und setzt die Entwicklung neuer Produktlösungen fort. Die FERMIVIN-Hefen werden in Zusammenarbeit mit Winzern und Forschungsinstituten selektioniert und anschließend in unseren Produktionsstätten kultiviert, getrocknet und kontrolliert, um Authentizität, Wirksamkeit und Qualität zu garantieren.

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.

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com • www.oenobrands.com

VERTRIEB DURCH:
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de
keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung

Conception graphique : gadesign-graphique.com - 08/2024

Fermivin®

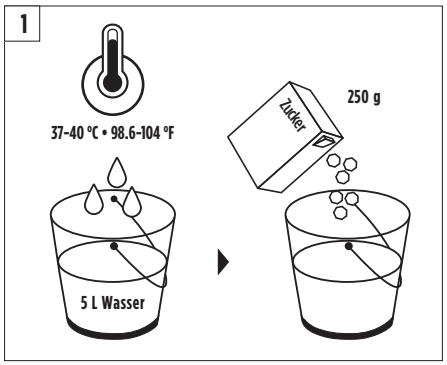
PROUD HISTORY BRIGHT FUTURE

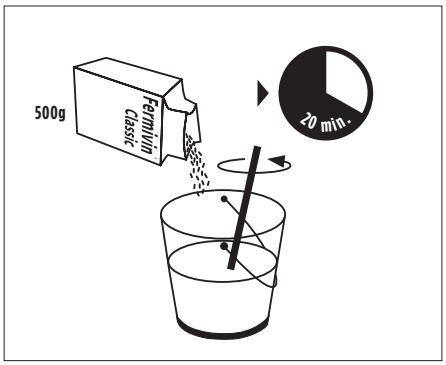
Unity CHAMPION BOOSTER

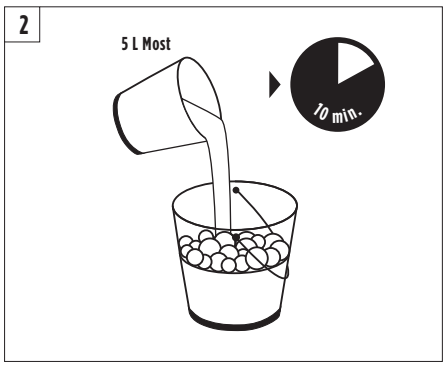
Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
67J - SELECTION INRAe - FRANCE

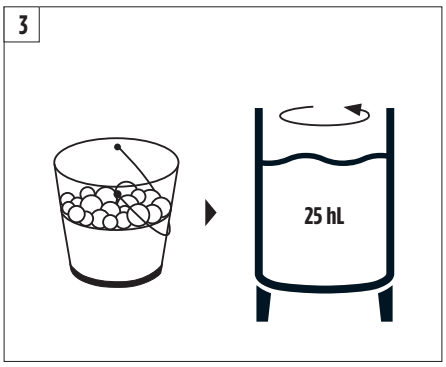
REHYDRIERUNGSANWEISUNGEN

ZUR BEIMPFUNG EINES 25 HL-TANKS – EMPFOHLENE DOSIERUNG: 20 G/HL









1. 5 l Wasser und 250 g Zucker bei 37-40 °C / 98,6-104 °F mischen.

Dieses Medium ermöglicht die effektivste Rehydrierung der Hefe und fördert ihre maximale Lebensfähigkeit.

500 g **Fermivin CHAMPION BOOSTER** zugeben und dabei kräftig mischen, damit sich die Hefe gut verteilt. Hefe 20 Minuten lang rehydrieren lassen. Der entstehende geruchsintensive Schaum ist ein Zeichen für den Beginn der Hefetätigkeit.

2. 5 l Most hinzufügen, um die Temperatur der rehydrierten Hefe an die des zu vergärenden Mostes anzupassen. 10 Minuten stehen lassen.

3. In den Tank geben. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefemischung und dem Most muss zum Zeitpunkt der Beimpfung weniger als 10 °C betragen. Homogenisieren.