



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 40 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.



FERMIVIN

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 irgendeiner 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.

VB1

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*
VB1 - VALIDATION OENOBRANDS

DIE WEIßWEIN-HEFE



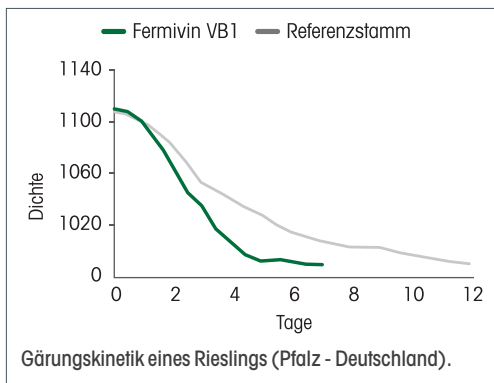
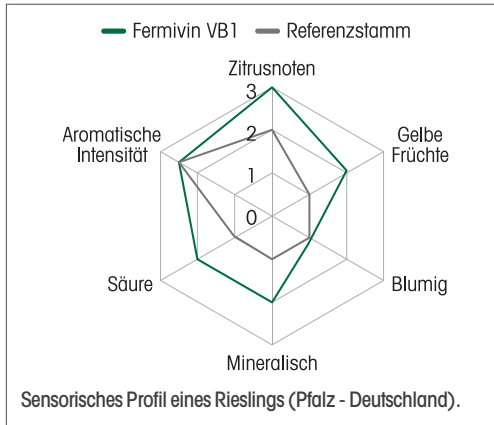
ANWENDUNG

Fermivin® VB1 ist gut geeignet für die Vergärung sehr heller Moste. Die Hefe hat einen niedrigen Nährstoffbedarf und ist sehr gärstark. Bei sehr niedrigem Trübungsgehalt wird ein Kombi-Nährsatz, wie z. B. Maxaferm®, empfohlen. Fermivin VB1 verwertet einen Teil der Äpfelsäure und verzögert so den Beginn des biologischen Säureabbaus.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin VB1 wird von den namhaften deutschen Weinbauschulen und Forschungsinstituten für die Herstellung von weißen Qualitätsweinen empfohlen, insbesondere für Riesling.



VERKOSTUNG

Eleganter und frischer Wein. Sehr stabile Aromen, die ihre Frische 12 Monate lang behalten, vor allem bei Riesling oder grünem Veltliner. Zitrusnoten, Aromen von gelben Früchten und Blüten, mineralisch, ausgewogene Säure.



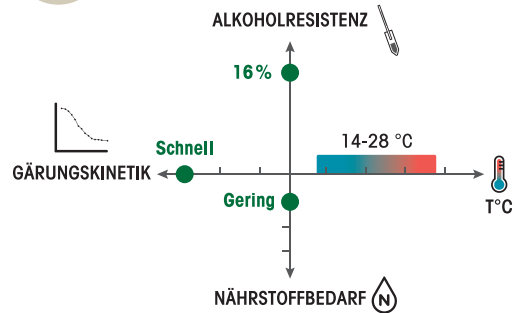
EXPERTENMEINUNG

« Die Rieslinge sind sehr klar und elegant mit einem leichten Holunderaroma. Die Weine sind sehr sortentypisch. Fermivin VB1 Aromen sind sehr stabil, so dass die Weine nach 12 Monaten noch jung und frisch sind. »

Ein Winzer aus der Pfalz, Deutschland.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

| | |
|------------------------------|---------------------------|
| SO ₂ -Bildung | < 10 mg/l |
| Glycerin-Bildung | 5 – 7 g/l |
| Produktion flüchtiger Säure | < 0,15 g/l |
| Produktion von Acetaldehyd | < 20 mg/l |
| H ₂ S-Bildung | Gering |
| Produktion von Vinylphenolen | Nicht nachweisbar (POF -) |
| Killer Faktor | Killer |



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm VB1 wurde im Elsass (Frankreich) selektioniert und von OENOBRANDS validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin VB1 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Empfohlene Dosage: 20 g/hl. Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 15 kg. Dicht verschlossen in der Originalverpackung, kühl (5 bis 15 °C) und trocken lagern.

OENOBRANDS SAS

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

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com