



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 verwendet. 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.

LVCB

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
LVCB - SELEKTION UNIVERSITÄT VON CHILE



AUCH ALS ILR-HEFE ERHÄLTLICH

FÜR AROMATISCHE, FRISCHE, MINERALISCHE WEIßWEINE



ANWENDUNG

Die Hefe **Fermivin® LVCB** ist perfekt für die Vergärung von stark vorgeklärten Mosten mit einem hohem potentiellen Alkoholgehalt und kalte Gärtemperaturen geeignet. Sie unterstützt optimal die Bildung fruchtiger und frischer Aromen.

Fermivin LVCB kann für die Versetzung im Tank (Charmat-Methode) verwendet werden.

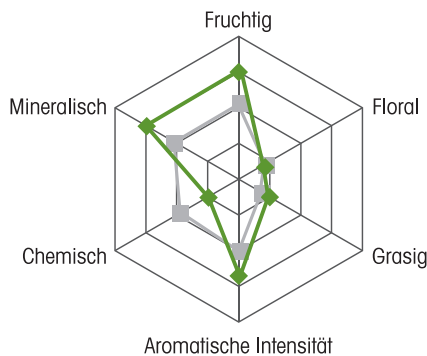


WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Der Fett- und Aminosäurestoffwechsel von **Fermivin LVCB** fördert die Synthese von Gäraromen in stark vorgeklärten Mosten. Sie produziert wenig Isoamylacetat und setzt in gemäßigtstem Umfang rebsortentypische Thiol- und Terpenaromen frei.

Die so hergestellten Weine zeichnen sich durch eine intensive Frucht und bemerkenswerte Mineralität aus.

➔ Fermivin LVCB — Referenzstamm



Sensorikprofil eines Chardonnays, der mit Fermivin LVCB vergoren wurde, verglichen mit dem Referenzstamm der Kellerei (Curico Tal - Chile).



VERKOSTUNG

Sehr mineralische Weißweine mit Noten von Zitronengras, weißen Früchten (Birne), Zitrusfrüchten, Aprikosen, Pfirsichen und exotischen Früchten (Ananas).



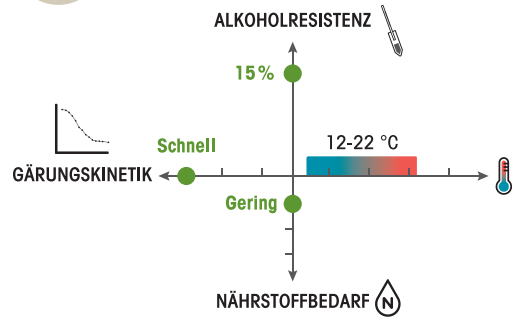
EXPERTENMEINUNG

« **Fermivin LVCB** passt perfekt zu meinen Chardonnays. Sie hilft, den natürlichen Säuregehalt zu bewahren. Nach einer Maischestandzeit und einer anschließenden Kaltgärung, habe ich sehr intensive Aromen von tropischen Früchten erhalten, die sehr lang im Abgang waren. »

Ein Winzer aus dem Trentino, Italien.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	5 – 7 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 30 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
Killer-Faktor	Killer



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm **LVCB** wurde von der Universität von Chile im Casablanca-Tal selektioniert und validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

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

Fermivin LVCB In-Line Ready:

Empfohlene Dosage: 30 g/hl.
Verpackung: Vakuumverpackt in 10 kg.

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