



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.

## TS28

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*  
# 2868 - SELEKTION IFV - FRANKREICH

### FÜR AROMATISCHE UND FRISCHE SAUVIGNON BLANCS



#### ANWENDUNG

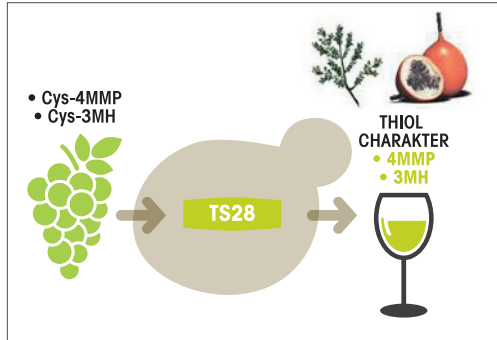
Fermivin® TS28 unterstützt die Freisetzung von Aromavorstufen und Thiolen (Buchsbäum, Ginster, Cassis, Grapefruit). Sie ist daher sowohl für die Herstellung von Standardweinen, als auch für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Weinen geeignet.

Fermivin TS28 steigert das Mouthfeel und trägt zu einem idealen geschmacklichen Gleichgewicht bei. Das neue Herstellungsverfahren für diesen Hefestamm hat die Gärstärke deutlich erhöht und ermöglicht nun einen schnellen Gärstart. Durch eine ausgewogene Hefeernährung, z. B. mit Natuferm® oder Maxaferm®, können die Gärbedingungen noch weiter verbessert und das Aromapotentiale von Fermivin TS28 optimal ausgeschöpft werden.



#### WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Dank ihrer Cysteinylase-Aktivität bringt Fermivin TS28 die rebsortentypischen Thiol-Aromen optimal zur Geltung, besonders das 4MMP.



#### VERKOSTUNG

Frische Weißweine mit Noten von Buchsbäum, Cassis, Ginster und Feuerstein.



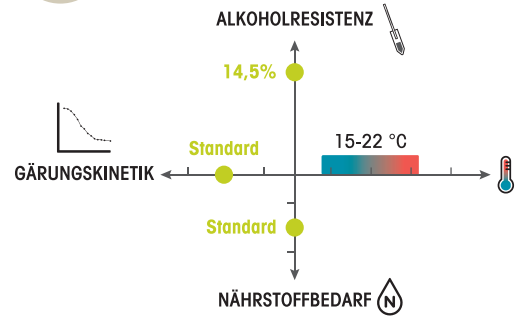
#### EXPERTENMEINUNG

« Dieser Stamm liefert mir ein hervorragendes Cassis-Aroma und ein bemerkenswertes Volumen. Sehr elegant und modern! »

Ein Winzer aus der Steiermark, Österreich.



#### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



#### STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO <sub>2</sub> -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	6 – 8 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,25 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 35 mg/l
H <sub>2</sub> S-Bildung	Mittel
Killer-Faktor	Killer K2



#### GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm 2868 wurde vom IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) im Loire-Tal (Muscadet - Frankreich) selektioniert und validiert.



#### DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin TS28 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Empfohlene Dosage: 20 g/hl. Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und 10 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