



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 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.

MT48

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*
4882 - SELEKTION IFV FRANKREICH - CIVB BORDEAUX

FÜR FRUCHTIGE UND WÜRZIGE ROTWEINE



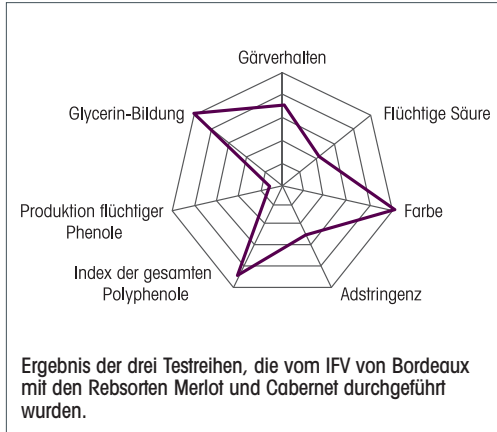
ANWENDUNG

Fermivin® MT48 liefert runde und ausdrucksstarke Weine mit weichen Tanninen und komplexen Aromen. Sie eignet sich für Weine mit kurzer Ausbaugeit, zwischen 6 und 12 Monaten. In Kombination mit dem Maischeenzym Rapidase® Extra Color verbessert sie die Phenolextraktion.



WISSENSCHAFT UND TECHNIK

Fermivin MT48 bildet große Mengen an Glycerin, so dass die Weine als weicher im Abgang empfunden werden.



VERKOSTUNG

Feine und elegante Weine ähnlich dem Bordeaux. Noten von Kirsche, Himbeere, Brombeere, Pflaume und Gewürzen.



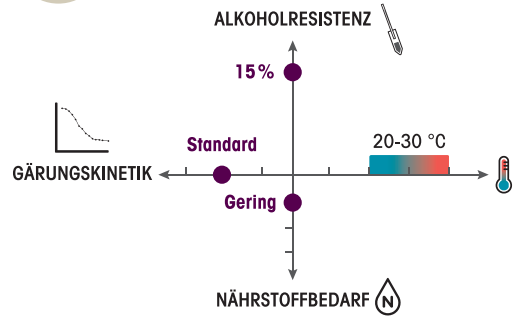
EXPERTENMEINUNG

« Die Weine sind intensiver im Duft und komplexer als bei anderen Hefestämmen. Weich im Geschmack, von durchschnittlicher Struktur und mit Gewürznoten. »

Verkoster IFV Bordeaux, Frankreich, die 8 Hefestämme verglichen, die normalerweise für die gleichen Rebsorten verwendet werden.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN



STOFFWECHSEL-CHARAKTERISTIKA

SO ₂ -Bildung	< 10 mg/l
Glycerin-Bildung	8 – 10 g/l
Produktion flüchtiger Säure	< 0,2 g/l
Produktion von Acetaldehyd	< 25 mg/l
H ₂ S-Bildung	Gering
Produktion von Vinylphenolen	Nicht nachweisbar (POF -)
Killer-Faktor	Neutral



GESCHICHTE UND PRODUKTENTWICKLUNG

Der Stamm 4882 wurde im Bordeaux (Frankreich) vom IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) in Zusammenarbeit mit dem CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) selektioniert und validiert.



DOSAGE UND VERPACKUNG

Fermivin MT48 enthält mehr als 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm. Empfohlene Dosage: 20 g/hl. Verpackung: Vakuumverpackt in 500 g und in 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@oenobrands.com
www.oenobrands.com