



FERMOL® Red Bouquet

Hefe für aromatische und sortenreine junge Rot- und Roséweine, ideal für alle Weinbereitungen, bei denen sehr ausgeprägte und intensive aromatische Noten gefragt sind



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Red Bouquet ist ein Hefestamm, der vom französischen Institut für Rebe und Wein (IFV Nantes) nach einer gezielten Studie ausgewählt wurde. Die Verwendung dieses Stammes ist ideal für alle Weinbereitungen, bei denen gut definierte aromatische Noten mit ausgeprägten Profilen in der Nase und am Gaumen erwünscht sind, Weine, die den Anforderungen eines Marktes entsprechen, der auf gut definierte Bouquets ausgerichtet ist. Er wird vor allem bei Sorten eingesetzt, bei denen es darum geht, fruchtige, thiolhaltige und aromatische Noten zu verstärken und gleichzeitig die Frische zu erhalten.

Er wird häufig für die Herstellung moderner Roséweine verwendet, bei denen ein sehr ausgeprägtes und intensives Bouquet gefragt ist.

Die ideale Gärungstemperatur, bei der die charakteristischen Eigenschaften des Weines voll zum Ausdruck kommen, liegt zwischen 15–18 °C bei der Herstellung von Rosé und 24–27 °C bei jungen Rotweinen; die Produktion von Estern und Acetaten wird durch die richtige Aminosäurenversorgung erhöht. Bei einigen Sorten ist das Aromaprofil dieser Hefe mit dem Vorhandensein spezifischer Vorläuferstoffe wie Cystein und Glutathion verbunden, die die von diesem Stamm produzierten Aromen verstärken.

Fermol Red Bouquet besitzt das Gen IRC7, das für die β-Lyase kodiert, die für die Freisetzung der sortentypischen Thiole verantwortlich ist. Er hat eine geringe Apfelsäureabbau-Leistung (<8%) und ermöglicht es somit, die natürliche Frische der ursprünglichen Trauben zu bewahren. Er eignet sich daher für die Gärung von Mosten aus heißen Gebieten oder wo der Säuregehalt ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal ist. Der Nährstoffbedarf dieser Stämme ist durchschnittlich. Das Bouquet, das sich mit **Fermol Red Bouquet** entwickelt, erinnert an zarte florale Noten, kleine rote Früchte wie Amarena-Kirschen, Brombeeren und Obst wie Pflaumen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Saccharomyces cerevisiae-Hefe (Anzahl der lebensfähigen Zellen >10¹⁰ UFC/g). Enthält Sorbitanmonostearat (E491).

POF: negativ

Phänotyp: Killer

Apfelsäureabbau-Leistung: gering

Kupferbeständigkeit: mittlere Beständigkeit bis zu 20 ppm Cu²⁺

Nährstoffbedarf: durchschnittlich

Thiol-Freisetzung: hoch, Genotyp IRC7^{LT}/IRC7

Alkohol-Toleranz: <15,5%

Produktion von Schwefelwasserstoff: geringer Produzent

Produktion von Essigsäure: geringer Produzent

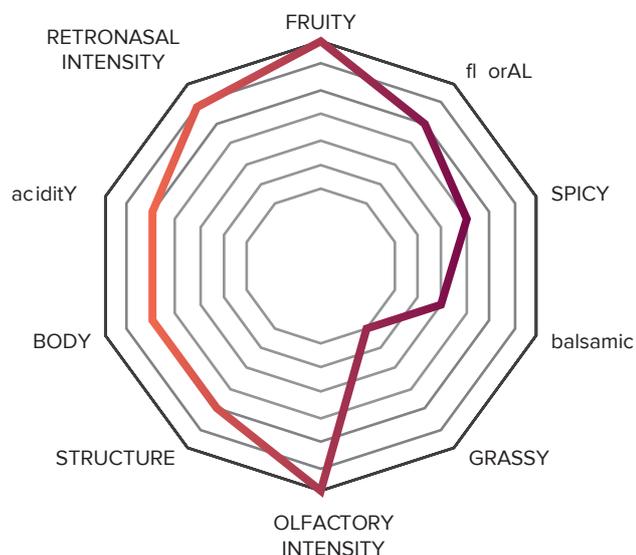
Produktion von Glycerin*: hoher Produzent

*streng an die Gärtemperatur und die Zuckermenge gebunden





FERMOL® Red Bouquet



→ DOSIERUNG

10-30 g/hl.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In 10 Teilen lauwarmem Wasser, dem Zucker zugesetzt wurde, rehydrieren, max. 38 °C für 20–30 Minuten. Wir empfehlen die Zugabe von Produkten aus dem Sortiment Fermoplus Energy zum Reaktivierungswasser im Verhältnis 1:4 der Hefe. Die durchgeführten Versuche zeigen, dass bei Produkten des Sortiments Fermoplus Energy die Anzahl der Zellen sechs Stunden nach der Reaktivierung um etwa 30% zunimmt.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der versiegelten Originalverpackung lichtgeschützt an einem trockenen, geruchsfreien Ort lagern. Vorzugsweise bei einer Temperatur von <20 °C lagern. Nicht einfrieren. Vorzugsweise bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung verwenden. Nach dem Öffnen vorsichtig handhaben und vor Verunreinigungen schützen.

Packungen mit 500 g Nettogewicht in Kartons zu 10 kg.
Kartons mit 10 kg Nettogewicht.

