

Fermol Red Fruit®

PB 2018 – Hefe aus der Kreuzung von *Saccharomyces cerevisiae* x
Saccharomyces cerevisiae

ideal für Rotweine im Basissegment, Umgärungen und steckengebliebene Moste



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Fermol Red Fruit ist ein moderner Hefestamm, entstanden aus der Kreuzung von zwei *Saccharomyces cerevisiae* Stämmen, **Fermol Iper R x Fermol 2033**. **Fermol Red Fruit** kann in Rotweinen eingesetzt werden, bei denen aromatische Noten wie Blaubeere, schwarze Johannisbeere und Himbeere besonders hervorgehoben werden sollen. Wegen dem geringen Nährstoffbedarf ist dieser Hefestrang ideal für Moste mit wenigen Nährstoffen. Die entstehenden Weine zeigen sich offen und ohne reduktive Noten. Eine entsprechende Nährstoffzugabe ist trotzdem empfehlenswert, um die aromatischen Noten weiter zu erhöhen. **Fermol Red Fruit** wurde bei einer gezielten Kreuzungsstrategie selektioniert, um einen *Saccharomyces cerevisiae* Stamm zu erzielen, der unter schwierigen Gärbedingungen gute Leistung zeigt.

Fermol Red Fruit besitzt ein starkes Gärvermögen, welches auch unter schwierigen Bedingungen wie zum Beispiel hohen Mostgewichten beibehalten wird. Er kann auch gut eingesetzt werden bei der Gärung von entschwefelten Mosten. Diese entschwefelten Moste stellen eine besondere Herausforderung dar, da die vorliegenden hohen Mengen schwefeliger Säure die natürlichen Stickstoffverbindungen und auch die Vitamine degradieren. Somit hat **Fermol Red Fruit** einen hohen Stellenwert bei der Gärung von Weinen wie beispielsweise Lambrusco und anderen Rotweinen, die jung getrunken werden. Dies begründet sich darin, dass der Hefestamm die aromatischen Charaktereigenschaften hervorhebt und beteiligt ist an der Bildung eleganter, blumiger und fruchtiger Aromen.

Der Stamm wurde gezüchtet von Unimore Microbial Collection und selektioniert (www.umcc.unimore.it) in der Universität von Modena und Reggio Emilia (Italien) – die Kollektion wurde geleitet von Professor Paolo Giudici.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stamm: Hybrid *Saccharomyces cerevisiae* ph.r. *Cerevisiae*
- Lebensfähige Zellen > 1x10¹⁰ Hefen pro Gramm
- Alkoholtoleranz: 15,5% vol.
- Feuchtigkeit: <5%
- Konservierungsstoffe: enthält Sorbitan Monostearate (E491)
- gentechnikfrei und nicht-ionisiert

Fermol Red Fruit wurde nach den Vorschriften des *Codex Oenologique International* hergestellt.

→ DOSIERUNG

- Alkoholische Gärung von 10 bis 30 g/hl

→ ANWENDUNG

- Hydrieren: in die zehnfache Menge lauwarmen Wassers einrühren bei maximal 38°C für ungefähr 20 – 30 Minuten, Temperaturschwankungen, die 10°C überschreiten, sollten vermieden werden.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 500 g Päckchen in Kartons zu 5 kg.
- Angebrochene Packungen gut verschließen und im Kühlschrank lagern
- In verschlossener Originalverpackung trocken, geruchsfrei und kühl (unter 20°C) lagern
- Mortalität: < 10% pro Jahr wenn gelagert in verschlossener Originalpackung bei 10°C

