



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# Fermivin 4F9

## GYÜMÖLCSÖS, KERES FEHÉR- ÉS ROZÉBOROK

**Cikkszám: G 338**

### Termékleírás

A Fermivin® 4F9 erőteljes erjesztő, amely gyümölcsös, trópusi jegyekkel rendelkező, jó szájérzettel bíró borokat eredményez. Az élesztő nagy mennyiségű etil-észtert termel, tiol-aromákat szabadít fel (3MH és 4MMP), és hatékonyan alakítja át a 3MH-t annak acetátjává (3MHA).

Jelentős mennyiségű poliszacharidot termel, így különösen alkalmas seprőn tartásra, aminek eredményeként kiegyensúlyozott és kerek borok születnek.

Ellenálló képessége miatt a Fermivin 4F9 a második erjesztéshez is használható zárt tartályos (Charmat) módszerrel.

Az autolizált élesztő, például a Natuferm® Bright hozzáadása elősegíti az erjedési és tiol-észterek képződését.

### Kóstolási jegyzet

Gyümölcsös borok grapefruit, mangó, csonthéjas gyümölcsök, valamint trópusi gyümölcsök (guáva, maracuja) jegyeivel, teljes testűek és nagyon kiegyensúlyozottak.

### Alkalmazás

A Fermivin 4F9 több mint 10 milliárd szárított élesztősejtet tartalmaz grammonként. Hűvös (5–15 °C) és száraz helyen, az eredeti, jól zárt csomagolásban tárolandó.

- Fermivin 4F9 Classic
  - Ajánlott adagolás: 20 g/hl
- In-Line Ready Fermivin 4F9
  - Ajánlott adagolás: 30 g/hl

### REHIDRATÁLÁSI ÚTMUTATÓ

Egy 25 hl-es tartály beoltásához – ajánlott adagolás: 20 g/hl

- 1.5 liter víz és 250 g cukor keverése 37–40 °C-on.
2. Ez a közeg biztosítja az élesztő leghatékonyabb rehidratálását és maximális életképességét.
3. Add hozzá az 500 g Fermivin 4F9-et, és alaposan keverd el, hogy az élesztő jól eloszoljon.
4. Hagyd állni 20 percig. A keletkező intenzív illatú hab az élesztő aktivitásának kezdetét jelzi.
5. Adj hozzá 5 liter mustot, hogy az élesztő hőmérséklete közelítsen a must hőmérsékletéhez. Hagyd állni 10 percig.
6. Öntsd be a tartályba.
7. Az élesztőkeverék és a must közötti hőmérsékletkülönbség a beoltáskor ne haladja meg a 10 °C-ot. Keverd össze alaposan.

### Hatásmechanizmus

Mint tiol-felszabadító (3MH és 4MMP) és 3MH-acetát (3MHA) átalakító, a Fermivin 4F9 trópusi gyümölcsök (guáva, maracuja) és virágok aromájával rendelkező fehérborokat hoz létre.

### Tárolási tanácsok

Eredeti csomagolásban, zárva, hűvös (5–15 °C) és száraz helyen

### Kiszerezés

500 g

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)

Kövár Magyarország  
Élelmiszeripari Kft.



Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.  
Telefon: (+36) 70-324-8568  
E-mail: [info@keller-mannheim.hu](mailto:info@keller-mannheim.hu)

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.