

ENOFERM® Simi White

Saccharomyces cerevisiae

Produkt: Dieser Reinzuchthefestamm wurde in Kalifornien vom Institut Pasteur u. der kalifornischen Kellerei SIMI gemeinsam mit Lallemand entwickelt.

Charakteristik: **Intensive Bildung** von blumigen und fruchtigen Aromen während der Gärung zeichnet diesen Hefestamm aus.
Eine unglaubliche Vielfalt an vorteilhaften Fruchtaromen u. Geschmacksvariationen ergänzt die Sortenaromen der Weine.

Enoferm SIMI WHITE wird vielseitig auch zur Vergärung von Weinen für Cuvée-Konzepte eingesetzt (als hocharomatische Teilvariante für moderne, vollfruchtige Weißweine).

Gärtemperatur: von 13 - 38°C. (optimaler Bereich bei 17 - 25°C.)

Gäreigenschaft: zügige und regelmäßige Gärung

Nährstoffbedarf: hoch, da sehr anspruchsvolle Stoffwechselaktivität dieser Hefe;
Empfehlung: Go-Ferm + Komplexnährstoff anwenden

Alkoholtoleranz: bis 15 % vol. Alk.

Endvergärung: bei sehr schwierigen Bedingungen ev. 2. Hefegabe durchführen

flüchtige Säure: sehr geringe Bildung (im Standardtest 0,2 - 0,3 g/l)

Schaumbildung: sehr gering

Selbstklärung: gute Flokkulation der Hefe begünstigt Selbstklärung der Weine

Einfluss auf BSA: keine Verzögerung des biologischen Säureabbaues (geringe Sulfidbildung)

Dosage:

Anwendungsmenge in g/hl	Anwendungsbedingungen	
	normale	schwierige
Mostvergärung	25 - 40	30 - 50