

uvaferm 43

robuste Gärfreudigkeit

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus (Galactose neg), selektioniert in Avignon von Önologie-Institut Inter-Rhône und Lallemand.

Charakteristik

uvaferm 43 wurde in einem mehrjährigen Forschungsprojekt in den Weinregionen des Rhône -Flusses für die Erzielung einer guten und verlässlichen Endvergärung selektioniert.

Besonders in Mosten und Weinen mit erfahrungsgemäß höherer Neigung zu Gärproblemen hat sich der Stamm No. 43 mit positiven Resultaten bewährt. Schließlich wurde aus einem Pool von 30 neuen Hefeselektionen die Hefe No. 43 wegen verlässlicher Eigenschaften zur Verwendung in den Weinkellereien bestimmt.

Der organoleptische Einfluß von Hefe uvaferm 43 auf die Weine und Sekte wird beschreiben als: neutral, sauber, reintönig.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Weißweine	20 - 30	20 - 25
Rotweine	20 - 30	20 - 25
Weißherbst, Roséweine	20 - 30	20 - 30
Tanksekt, Schaumweine	20 - 40	20 - 30
Nach Gärstockung	30 - 50	

uvaferm 43 wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.

Für die Sektbereitung und bei Gärtemperaturen unter 15°C. wird Akklimation der Hefekultur in Teilmenge (5-10 % vom Gesamtgebinde) während 12-15 Stunden bei gleichmäßiger, nicht stark schwankender Temperatur von ca. 20°C. empfohlen (Zugabe von 1g/lit. Hefenährstoff "Fermaid" oder Komplexnährstoff "uvavital" zur Hefeernährung während der Akklimationsphase).

Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimation wird die Sterolsynthese der Hefen fördern; bessere Vitalität und Toleranz der Hefen sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung.

Zur Weitergärung nach Gärstockungen bei Alkoholgehalten über 12 % Vol. wird eine Anpassung der Hefe nach Rehydratation in einer Teilmenge von 5-10 % durchgeführt (6-12 Stunden) vor Beimischung dieser Hefesuspension zum Gesamtgebinde.

Ein Abtrennen der alten Hefe (Abstich, Grobfiltration) vor der neuen Hefezugabe (und ev. Nährstoffzugabe) wird empfohlen zur Vermeidung von negativen Einflüssen der gestreßten Altheife auf den Wein. Bei Rotweinmaischen ist dieses Abtrennen nicht möglich und durch den höheren Nährstoffgehalt der Rotweinmaischen verzichtbar.

- ✓ sehr gärfreudig und robust
- ✓ für Sektbereitung
- ✓ Behebung von Gärstockung

Eigenschaften von uvaferm 43

- Gute Implantation und Durchsetzungsvermögen
- Rascher Gärbeginn, zügiger Gärverlauf
- Auch bei schwierigen Bedingungen effiziente Gärleistung und Hefeaktivität
- Sehr geringe Bildung von SO₂
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol.
- Keine Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe

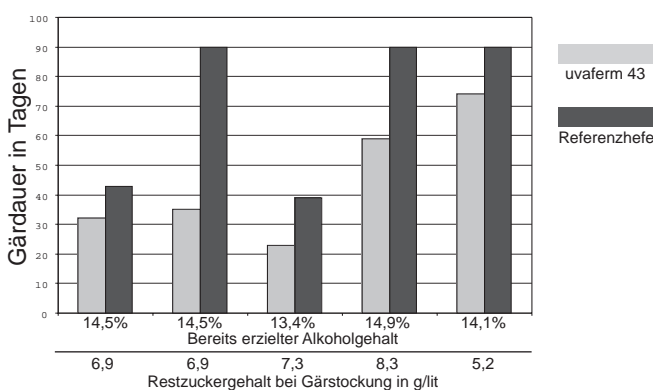
Erfolgskonzept

Der spezifische Stoffwechsel von uvaferm43 ermöglicht die Steigerung der Rotweinqualität durch

- gesteigerte Extraktion von Polyphenolen
- Unterstützung des Sortencharakters der Rotweinsorten

Test Gärdauer zur Behebung von Gärstockungen:

Rotweine mit erhöhtem Alkoholgehalt und Restzuckergehalten von 5-10g/lit
Zugabe von uvaferm 43 nach Gärstockung



uvaferm Qualität

uvaferm Hefen werden nach umfangreichen Qualitätstests unter Schutzgas hochwertig verpackt.

Der Code für die Qualitätsdokumentation wird in die Packungsnah geprägt.

uvaferm Hefen sind nach ISO-9002 Qualitätsstandard erzeugt und entsprechen dem Internationalen Weinbehandlungsmittelcodex sowie der E. U. Weinverordnung. Kühl und trocken lagern.