

uvaferm BDX

Bordeauxhefe

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert in Bordeaux von führenden Önologie-Instituten und Lallemand

Charakteristik

uvaferm BDX wurde für die Erzielung von kräftigen, ausdruckstarken Rotweintypen selektioniert.

Die Gerbstoffzusammensetzung im Rotwein wird durch die Hefestämme definiert, Gerbstoffe reagieren mit dem Eiweiß der Hefe. Bereits in der **Angärphase** kann mit uvaferm BDX eine wesentlich **raschere Extraktion** der Farbstoffe im Vergleich zu Standardhefen festgestellt werden. In der Regel setzt sich dieser Farbeindruck bis zum Gärungsende fort und wird nach vollzogenem Säureabbau und ev. Filtration weiterhin dokumentierbar.

Die Zellstruktur des Hefestammes BDX bewirkt eine geringe Adsorption der Rotweinfarbstoffe und es wird daher von „sehr farbschonender Gärung mit BDX“ gesprochen. Auch der optische Eindruck des Hefedepots bestätigt diese Feststellungen.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Rotweinmoste	15 - 20	10 - 15
Rotweinmaische	20 - 25	15 - 20
Weißherbst, Roséweine	20 - 25	15 - 20

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

Eigenschaften von uvaferm BDX

- Rascher Gärbeginn, zügiger Gärverlauf
- Starkes Durchsetzungsvermögen (Killerfaktor)
- Optimale Gärtemperatur 16 - 32°C
- Geringe Schaumbildung
- Keine Böckserbildung (H₂S)
- Gute Glycerinbildung
- Alkoholtoleranz bis 16 % vol.
- Extrem geringe Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Beugt Farbverlusten vor

Erfolgskonzept

Der spezifische Stoffwechsel von uvaferm BDX ermöglicht die Steigerung der Rotweinqualität durch

- gesteigerte Extraktion von Polyphenolen
- Unterstützung des Sortencharakters der Rotweinsorten
- besondere enzymatische Aktivitäten.

Charakteristische Rotweinfarbstoffe sind z.B. für Burgunder-Trauben die Anthocyan-3-glukoside Delphinidin, Cyanidin, Petunidin, Peonidin und Malvidin.

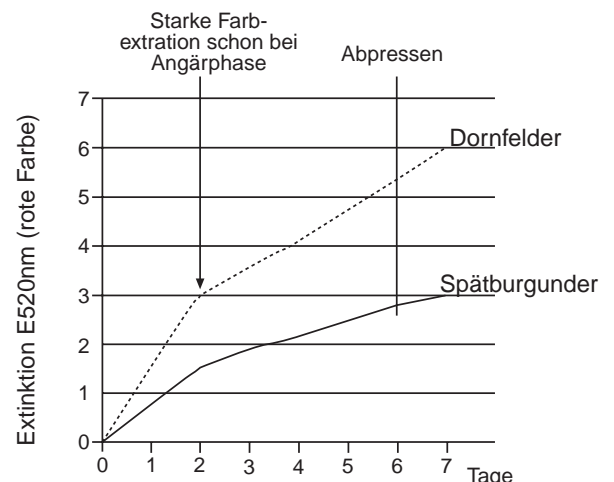
- ✓ **Extraktion v. Farb- u. Gerbstoffen**
- ✓ **gibt prägnanten Rotweintyp**
- ✓ **begünstigt Einleitung des BSA**

Bei **Trollinger** Trauben jedoch besteht eine vollkommen unterschiedliche Zusammensetzung der Anthocyanfarbstoffe, wobei im Wein Cyanidin 3-gl und Petunidin 3-gl zu 80% dominant sind.

Aufgrund der Unterschiede in der **Farbstoffzusammensetzung** werden aus diesem Gesichtspunkt 4 Hauptgruppen für die Fragen bei der Rotweinbereitung zusammengefaßt:

- Gruppe A: Trollinger
- Gruppe B: Spätburgunder, Pinot, Blaufränkisch, Lemberger
- Gruppe C: Zweigelt, St. Laurent, Blauer Portugieser
- Gruppe D: Cabernet Sauvignon, Blauburger, Merlot

Bei der Selektion von uvaferm BDX wurde sensorisch nicht eine vordergründige Aromaprofilierung angestrebt, Ziel waren ganz klar eine gewisse **Dichte und Nachhaltigkeit** sowie eine kräftige Farb- und Tanninstruktur der Rotweine.



Maischegärung mit uvaferm BDX, entrappt, 25 mgSO₂/kg Maische
Vorteil: gesteigerte Farbintensität E 520

uvaferm Qualität

uvaferm Hefen werden nach umfangreichen Qualitätstests unter Schutzgas hochwertig verpackt. Der Code für die Qualitätsdokumentation wird in die Packungsnaht geprägt. uvaferm Hefen haben **ISO-9002 Qualitätsstandard** und entsprechen dem Internationalen Weinbehandlungsmittelcodex sowie der E.U. Weinverordnung. Kühl und trocken lagern.