

uvaferm 228

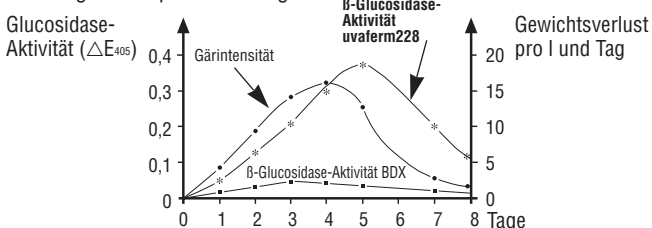
Aromahefe

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert von Lallemand und maßgeblichen Forschungsanstalten

Charakteristik

uvaferm 228 zeichnet sich durch **spezifische organoleptische Einflüsse** auf den Wein aus: das Terpen-Profil und damit die „Sortenart“ eines Weißweines werden maßgeblich intensiviert. Der Sortencharakter wird von **Monoterpenen** geprägt, die in Form der überwiegend anzutreffenden β -Glucoside sensorisch nicht wahrgenommen werden. Zur Ausnutzung des Aromapotentials ist die Spaltung der β -Glucoside maßgeblich, jedoch entwickeln gesunde Beeren mit zunehmender Reife nur schwach ansteigende β -Glucosidaseaktivität (auch abhängig von Rebsorte). Die Aromahefe uvaferm 228 verfügt in ihrem **Periplasma aktive β -Glucosidasen**, welche im Gegensatz zu β -Glucosidasen aus Pilzen fast nicht durch Glucose gehemmt werden. Besonders bei Weinen aus hochwertigem Lesegut und bei sog. „Bukettsorten“ wird die Spaltung der Terpenglucosidprecursor deutlich bevorzugte Weinqualitäten bringen.



uvaferm 228 wird in allen Klimaregionen für die Erzeugung von fruchtigen Weißweintypen aller Geschmacksprofilarten ausgewählt (Chardonnay, Müller-Thurgau, Riesling, Pinot Blanc, Muskat, Traminer, Veltliner,).

Bei Mosten mit niedriger Nährstoffversorgung und nach starker Mostklärung wird mit Zugabe der Hefenährstoffe „Fermaid“ oder „uvavital“ ein optimaler Gärverlauf gesichert.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Weißweinstein	20 - 35	15 - 20
Roséweine	20 - 25	15 - 20
Sektbereitung	30 - 50	20 - 30

uvaferm 228 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 kühlen Gärtemperaturen (unter 15°C) wird die Akklimatisierung der Hefekultur in einer Teilmenge (5-10 % vom Gesamtgebilde) während 12 - 15 Stunden empfohlen zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen (höherer Ethanolgehalt, kühle Temperaturen).

Eigenschaften von uvaferm 228

- Rascher Gärbeginn, gezügelte Endgärung
- Gute Temperaturtoleranz
- Angärung ab 12°C. (Dosage \geq 20g/hl)
- Nährstoffzugabe (z.B.Fermaid) bei stark geklärten stickstoffarmen Mosten (FAN unter 150mg) empfohlen zur streßfreien Gärung und Ausnutzung des enzymatischen Aromabildungspotentials
- Sehr geringe Schaumbildung
- Keine Bockserbildung (H:S) bei ausreichend Nährstoff
- Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
- Keine Bildung flüchtiger Säure
- β -Glucosidase intensiviert Weinsortenaroma

- ✓ **Aromaförderung bei Weißweinen**
- ✓ **starke β -Glucosidaseaktivität**
- ✓ **intensiviert Terpen-Profil**

- (hat bis zu 10-fache β -Glucosidaseaktivität im Vergleich zu Standardhefen)
- Geringe Bildung SO_2 -bindender Stoffe
- Auch bei Obst- und Beerenweinen starke Aromen-intensivierung durch β -Glucosidase
- Gute Selbstklärung der Weine

Eine Besonderheit

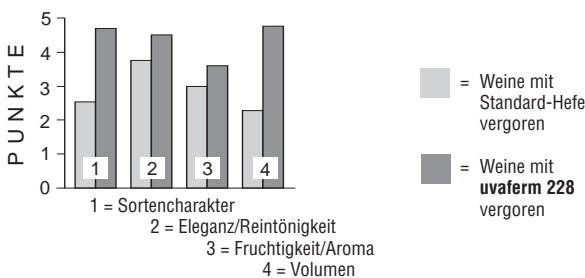
„Stoffige“, gebietstypische Weißweine mit prägnantem Sortenaroma können gezielt durch Vergärung mit der Spezialhefe uvaferm 228 angestrebt werden.

Ergänzend zur sensorischen Auswertung der Vorzüge von Hefen mit starken β -Glucosidase-Aktivitäten bestehen jetzt verlässliche Meßmethoden zur Retention der **Terpene als Reinsubstanzen** und die selektiven Massenaufnahmen der Substanzen mit charakteristischen Massen. Der mengenmäßige und **qualitative Ausbeutevorteil** führt zur bevorzugten Beurteilung von Weinen mit uvaferm 228.

Test: Müller Thurgau

	Relative Konzentration		%Diff.
	Hefe BDX	Hefe 228	
a-Terpineol	0,21	0,28	+33%
trans-Linalooloxid (p)	0,11	0,17	+44%
β -Phenylethylalkohol			
Linalool	0,07	0,11	+57%
Benzaldehyd	6,96	9,82	+41%
Trans-Linalooloxid-furan	0,12	0,16	+33%
cis-Linalooloxid-furan	0,30	0,41	+37%

Die relativen Konzentrationsergebnisse der massenspektroskopischen Analyse werden mit den Resultaten der gaschromatographischen Untersuchungen abgestimmt.



Test: Müller Thurgau QbA, trocken, pH 3,18

Verkostungsergebnis per 5-Punkte Schema bevorzugt den Wein mit uvaferm 228. Die **Verkostungsergebnisse** 4 Monate bzw. 1 Jahr nach der Einlagerung werden zusammengefaßt.

uvaferm Qualität

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