

# uvaferm 299

## Rotweinhefe

### Produkt

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert von Lallemand und maßgeblichen Forschungsanstalten in Beaujolais.

### Charakteristik

Intensive Untersuchung der mikrobiologischen Vorgänge bei der Rotweingärung führte zur Selektionierung von **uvaferm 299**. Jeder Hefestamm zeichnet sich durch spezifische organoleptische Einflüsse auf den Wein aus.

Die Rotweinfarbstoffe (Anthocyane) sind Glucoside von Anthocyanidinen und werden von verschiedenen Hefestämmen mit unterschiedlicher Intensität gespalten. Während der Gärung wird auch die Gerbstoffzusammensetzung im Rotwein durch die Hefestämme unterschiedlich beeinflusst, da Gerbstoffe mit dem Eiweiß der Hefe reagieren und so der Leucoanthocyanengehalt von Mosten und den daraus gewonnen Weinen stark variiert.

### 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 299** 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 299

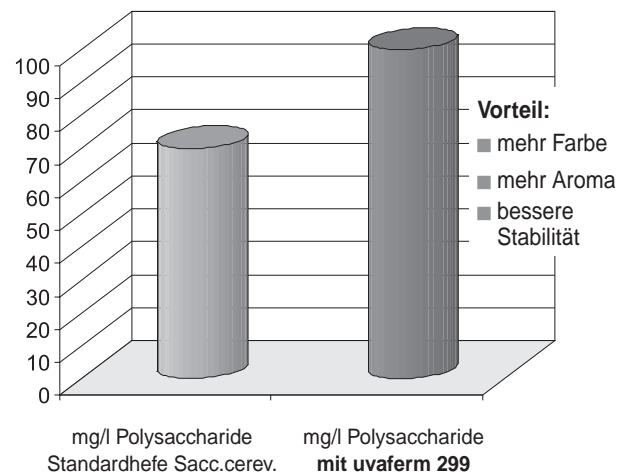
- Rascher Gärbeginn, sichere Endgärung
- Gute Nährstoff- und Temperaturtoleranz
- Keine Schaumbildung
- Keine Bockserbildung (H<sub>2</sub>S)
- Alkoholtoleranz bis 15 % vol.
- Keine Bildung flüchtiger Säure
- Gute Glycerinproduktion
- Sehr gute Extraktwerde
- Starke Freisetzung von Farbstoffen
- Hohe Bildung von Polysacchariden
- Vorteilhaft für samtigen und milden Charakter der Rotweine

### Eine Besonderheit

Weinbauliche Faktoren und Maischegärführung bestimmen sehr stark den späteren Weintyp. Zur Vinifikation von farbkraftigen und tanninbetonten Rotweinen ist uvaferm 299 eine bevorzugte Rotweinhefe.

Bei Spätburgunder und auch bei Dornfelder wird der vorteilhafte Einfluß durch höhere Bildung von Polysacchariden mit uvaferm 299 erzielt.

- ✓ **farberhaltende Vergärung**
- ✓ **samtige, milde Sortenaromen**
- ✓ **begünstigt Säureabbau**



Die **gesamte Farbe** wird weinchemisch nach Zugabe von Acetaldehyd bei E<sub>520</sub>nm gemessen (Acetaldehyd bindet die totale freie SO<sub>2</sub> ab und auch die an den Anthocyanen gebundene SO<sub>2</sub>). So werden die vorliegenden und durch SO<sub>2</sub> gebleichten Anthocyane gebunden.

Nur die **polymerisierten Anthocyane** behalten ihre rote Farbwirkung (werden nach Zugabe von SO<sub>2</sub> bei E<sub>520</sub>nm gemessen), während die freien Anthocyane im Wein durch SO<sub>2</sub> und Oxidation gebleicht werden.

Die **gesamten Phenole** werden durch Lichtabsorption im UV-Bereich bei E<sub>280</sub> nm gemessen.

Die sensorischen Vorzüge von Weinen mit uvaferm 299 können durch Anwärmung bei der Maischegärung gegen Gärungsende auf 38°C. noch intensiviert werden, wenn farbstabile Rotweine mit stark nachhaltigem und samtigen Charakter angestrebt werden.

### uvaferm Qualität

uvaferm Hefen werden nach umfangreichen Qualitäts-tests unter Schutzgas hochwertig verpackt. In die Packungsnaht wird der Code für die Qualitätsdokumentation geprägt.

uvaferm Hefen haben **ISO-9002 Qualitätsstandard** und entsprechen dem Internationalen Weinbehandlungsmittelcodex sowie der E.U. Weinverordnung.

Kühl und trocken lagern.