

uvaferm BC

Champagnerhefe

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, var. **bayanus**, selektioniert von Institut Pasteur-Paris-No.I-877, entwickelt von Lallemand.

Charakteristik

uvaferm BC wird weltweit für die verschiedensten schwierigen Gärbedingungen mit Erfolg eingesetzt. Besonders bei zu erwartenden Gärschwierigkeiten ist uvaferm BC für viele Weintypen als verlässliche Hefe bewährt. Für Sekte und Schaumweine mit sehr „**wenigem**“ Charakter wird die Sektgärung „Prise de mousse“ bevorzugt mit uvaferm BC durchgeführt.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Weißweine	20 - 30	15 - 20
Tanksekt, Schaumweine	20 - 40	20 - 30
Flaschengärung unter 15°C.	30 - 40	20 - 30
Umgärung, Vermout	20 - 50	15 - 30
Verdünnt. Saftkonzentrat	20 - 30	

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

Für die Sektbereitung und bei kühlen Gärtemperaturen (unter 15°C) wird Akklimatisation der Hefekultur in Teilmenge (5-10 % vom Gesamtgebinde) während 12 - 15 Stunden bei gleichmäßiger, nicht schwankender Temperatur von 20 - 25°C empfohlen (Zugabe von 2g/l Diammoniumphosphat) zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen (hoher Alkoholgehalt, niedere Temperaturen).

Bei zu erwartenden schwierigen Gärbedingungen soll Angärphase bei 17-20°C erfolgen, danach kann Temperatur weiter abgesenkt werden. Bei Flaschengärverfahren unter 15°C. wird höhere Hefedosage von 40-50g/hl eingesetzt.

Eigenschaften von uvaferm BC

- Rascher Gärbeginn, robuste Angärphase
- Gutes Durchsetzungsvermögen
- 16,8 g Zucker je Liter ergeben 1 %vol. Alkohol
- Optimale Gärtemperatur 14 - 34°C
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- **Alkoholtoleranz** bis 21 % vol. bei ausreichender Nährstoffversorgung (z.B. mit Fermaid)
- Gute Toleranz gegenüber Alginat und Tannin
- Geringe Bildung flüchtiger Säure
- Geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Einfluß auf Säureabbau ist neutral
- Extrem **geringe Bildung höherer Alkohole**

Erfolgskonzept mit uvaferm BC

Die robuste Eigenschaft von uvaferm BC gegenüber höheren Alkoholwerten ermöglicht bei guter Nährstoffversorgung eine zügige und streßfreie Gärung.

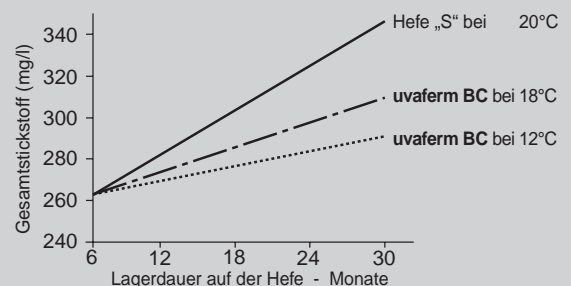
Das Hefenährstoffpräparat „FERMAID“ (zugelassen seit 1.Sept. 1996) liefert wichtige Nährstoffverbindungen und bringt auch Adsorption von Inhibitoren für die Hefeaktivität (Pestizidrückstände, Hefetoxine, ungesättigte Fettsäuren).

Weißweine und Sekte erhalten bei Vergärung mit **uvaferm BC** einen **vollmundigen**, weinigen Charakter. Bei Lagerung von

- ✓ **sehr robust und alkoholtolerant**
- ✓ **klassische Sektheffe, auch bei schwierigen Anwendungsbedingungen**

Sekten auf der Hefe setzt nach 10-12 Monaten die Hefeautolyse verstärkt ein und intensiviert positiv das **Fruchtroma**, vor allem bei Sekten aus Burgundersorten und guten Sektgrundweinen aus südlichen Regionen. Der positive **Aromaeffekt** bei Langzeitlagerung auf der Hefe mit uvaferm BC wird **analytisch** auch **bestätigt durch die verringerte Freisetzung von Stickstoff** im Vergleich zu anderen Hefestämmen. Der während der Gärung von den Hefezellen angesammelte Stickstoff wird bei Zellauflösung wieder im Sekt freigesetzt.

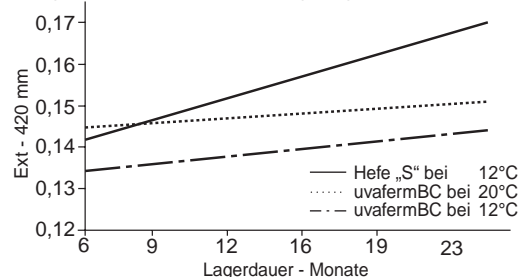
uvaferm BC zeigt im Vergleich deutlich reduzierte Stickstofffreisetzung. Das gibt sensorisch bevorzugte Sektqualitäten.



Sekte und Fruchtweine mit uvaferm BC zeigen während der Lagerung durch die günstigen Gärungseigenschaften und damit reduktiven Einfluß auf Oxidation eine vorteilhafte Reduktion der Braunfärbung.

Test: Qualitätsschaumwein, Markensekt trocken,

Gesamtphenole: 212 mg/l Gesamt SO₂: 122 mg/l
Ext. Messung bei E 420 nm während der Lagerung



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.