

uvaferm CGC 62

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert in Cognac von Lallemand in Zusammenarbeit mit Weininstituten und Önologen.

Charakteristik

uvaferm CGC62 wurde für die Erzielung von kräftigen, duftintensiven Weintypen selektioniert.

Positive Fruchtester werden mit dieser Hefe im Vergleich zu Standardhefen bei Gärtemperaturen von 15-18°C. im höheren Ausmaß gebildet (plus 10-20% Ethylacetat und Isoamylacetat).

Besonders bei pektinstoffreichen Obstsorten kann durch den Gärungsstoffwechsel von uvaferm CGC62 eine Reduktion des Methanolgehaltes erzielt werden.

Dieser positive Einfluß wird wohl durch Reduzierung der obsteigenden Pektinesteraseaktivitäten während der Angärphase erreicht. Die positiven Forschungsarbeiten zu diesem Thema werden fortgesetzt.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Weißweine	20 - 30	15 - 20
Rotweirmaische	20 - 25	15 - 20
Weißherbst, Roséweine	20 - 25	15 - 20
Brennmaischen	20 - 50	15 - 30

uvaferm CGC62 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 CGC 62

- Rascher Gärbeginn, sehr kurze Angärphase
- Starkes Durchsetzungsvermögen (Killerfaktor)
- Gute Dominanz gegenüber Wildhefe und Bakterien (auch bei Vergärung von Fallobst)
- Optimale Gärtemperatur 15 - 30°C
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Gute Glycerinbildung
- Alkoholtoleranz bis 15 % vol.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure
- Geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Einfluß auf Säureabbau ist neutral
- Hohe Produktion von positiven Estern
- Geringe Bildung höherer Alkohole
- Beugt erhöhter Methanolbildung bei Obstdestillaten vor

Erfolgskonzept

Die besonderen Stoffwechseleigenschaften von uvaferm CGC62 bringen bei Weißwein eine deutliche Steigerung der positiven Fruchtestergerhalte.

- ✓ hohe Fruchtesterbildung
- ✓ gibt duftige Weißweine
- ✓ reduziert bei Obstbränden Methanolentwicklung

Test: Müller-Thurgau, gerebelt, sofort gepreßt, nicht enzymiert

A: Reinhessen, vergoren mit uvaferm CGC 62	18-20°C.
B: Rheinhessen, vergoren mit Standardhefe	18-20°C.
C: Trentino, vergoren mit uvafermCGC 62	14-16°C.
D: Trentino, vergoren mit Standardhefe	14-16°C.

	A	B	C	D
2-phenyl-ethylacetat (Rosenduft) mg/l	314	220	290	225
Isoamylacetat (fruchtig, „Banane“)	1628	1240	1550	1206
Hexylacetat	302	261	289	237
Ges. positive Fruchtester	2244	1721	2129	1668
Vorteil uvaferm CGC62	+ 30%		+27%	

Bei der Destillation von Obstmaischen kann Methanol trotz des niederen Siedepunktes von 64,7°C. nicht gut abgetrennt werden, sodaß teilweise große Mengen in den sog. Mittellauf gelangen. Versuche bei Kirschen-, Apfel- und Zwetschgenverarbeitung haben mit uvaferm CGC62 im Vergleich zu anderen Gärvarianten eine deutliche **Reduktion des Methanolgehaltes im Destillat** gebracht. Wenn durch fruchteigene Pektinesterase die Methanolgehalte nahe den gesetzlichen Grenzwerten im Destillat liegen, kann durch Vergärung mit uvaferm CGC62 ein erstklassiges Destillat mit reduzierten Methanolwerten angestrebt werden.

Viele Tests haben bei Vergärung mit uvaferm CGC62 (und auch CM bzw. PM) auch eine deutliche **Reduktion** des Gehaltes an **Ethylcarbam** bei Destillaten ergeben.

Sensorisch werden bei Maischegärung mit uvaferm CGC62 sehr interessante Resultate erzielt:

Zwetschgen- und Kirschbrand: erhöhter Gehalt an Propanol-1 (charakteristisch für diese Sorten)

Äpfelbrand: bis zu 170 mg/l Iso-butanol (Apfelaroma), auch gesteigerter Iso-amylacetat-Gehalt.

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.