

uvaferm CS2

für „frischen“ Weißweintyp

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert in Elsaß von INRA - Colmar (EG8) und Lallemand

Charakteristik

uvaferm CS2 wurde für die Erzielung von „frischen, lebendigen Weißweinen“ unter Berücksichtigung des Lokalcharakters selektioniert und ist im weltweiten Einsatz für diese Anwendungen gut bewährt.

Auf Basis **hervorragender Resultate** in Californien und Australien, wird jetzt z.B. auch in deutschsprachigen Weinbauregionen verstärkt uvaferm CS2 für den sog. „modernen Weintyp“ bei Müller-Thurgau und Riesling eingesetzt.

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
Weißweinmoste	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.

Eigenschaften von uvaferm CS2

- Rascher Gärbeginn, gleichmäßige Endgärung
- Gute Temperaturtoleranz
- Gute Angärung ab 12°C. (Dosage 20g/hl)
- Nährstoffzugabe (z.B. Fermaid) bei stark geklärten stickstoffarmen Mosten
- Mittlere Schaumbildung
- Keine Böckserbildung (H₂S)
- Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
- Flüchtige Säure kann im Einzelfall leicht erhöht sein (nur analytisch meßbar, sensorisch nicht signifikant)
- Geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Intensiviert Bildung der Sauvignon-Aromen (Merkaptopentanon)
- Gute Selbstklärung der Weine

Eine Besonderheit

Der spezifische Stoffwechsel von **uvafermCS2** begünstigt die Bildung von charakteristischen **Aromakomponenten**, welche den „modernen Rieslingtyp“ mitprägen:

Trans-Linalooloxid, 3,7-Dimethyl-dien-diol, ho-diendiol, cis(pyra-noid)-Linalooloxid, Neroloxid, Hotrienol, a-Terpineol u.a.

Bei Forschungsarbeiten mit Müller Thurgau Weinen aus

- ✓ gezügelte Gärung
- ✓ frische „Zitrus“-Aromen im Wein
- ✓ steigert Sauvignon-Typ

Deutschland, Italien und Schweiz wird trotz der lokal unterschiedlichen Aromenpräferenz ein relativ einheitlicher Typ von Müller-Thurgau bevorzugt.

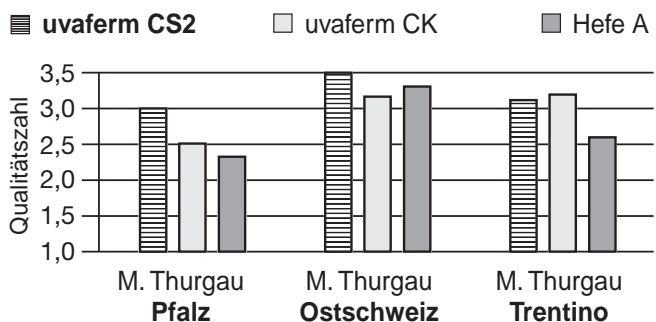
Mit entsprechender Mostvorklärung, Hefeernährung und kontrollierter Gärführung werden Jahrgangsunterschiede gut ausgeglichen und dem Markt attraktive Weintypen von guter Stabilität angeboten.

Interessant ist auch die markante **Unterdrückung** von nicht erwünschten **phenolischen Verbindungen** im Wein durch die Vergärung mit uvafermCS2.

Flüchtige phenolische Verbindungen (z.B. Guajacol, 4-Ethylguajakol, 4-Vinylphenol) können in extrem geringen Konzentrationen (1 mg/l) sensorisch störend (rauchig, medizinisch, nelkenartig) wahrgenommen werden.

Neuer Weintyp mit uvaferm CS2:

Verzicht auf Maischemazeration (Phenolreduktion, da durch Gärung mit CS2 ausreichende Aromaintensität erzielt wird. Eine Phenolreduktion durch Schönung mit PVPP, Kasein oder Kohle kann bei Weinen mit CS2 oftmals unterbleiben.



Sensorische Bewertung gem. Qualitätszahl, Verkostung 4 Mon. bzw. 10-12 Mon. nach Einlagerung.

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.