

uvaferm PM

Champagnerhefe

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, var. Bayanus, selektioniert in Champagne von Lallemand in Zusammenarbeit mit Forschungsanstalt Institut Champagne. Die Entwicklung uvaferm PM wird als Schlüssel zur Produktion des hellfärbigen, fruchtigen und reduktiven Champagner Weines angesehen. Die **extrem guten Gärungseigenschaften** und günstige Stoffwechseleigenschaften ermöglichen Sekte mit minimalen Ethanalwerten, daher extrem geringer SO₂-Bedarf.

Charakteristik

uvaferm PM wurde für die Vinifizierung erstklassiger Champagne Weine selektioniert. Schon die Vergärung der **Grundweine** wird traditionell bevorzugt mit PM durchgeführt. Diese fruchtigen Grundweine liefern Basisweine für hervorragende Schaumweine. Die 2. Gärung „Prise de mousse“ zur Erzielung von kräftigen, duftintensiven Sekttypen erfolgt mit uvaferm PM.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Weißweine	20 - 30	15 - 20
Tanksekt, Schaumweine	20 - 40	20 - 30
Flaschengärung unter 14°C.	30 - 40	20 - 30
Brennmaischen	20 - 50	15 - 30

uvaferm PM 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 14°C) wird die Akklimatisierung der Hefekultur in einer Teilmenge (5-10 % vom Gesamtgebilde) während 12 - 15 Stunden bei gleichmäßiger, nicht schwankender Temperatur von 20 - 25°C empfohlen zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen (höherer 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 PM

- Rascher Gärbeginn, kurze Angärphase
- Starkes Durchsetzungsvermögen (Killerfaktor)
- Gute Dominanz gegenüber Wildhefe und Bakterien
- Optimale Gärtemperatur 14 - 30°C
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
- Gute Toleranz gegenüber Alginat von Rüttelhilfen
- Geringe Bildung flüchtiger Säure
- Extrem geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe (sehr geringe Ethanalbildung („Luftton“, damit positiver **Einfluß für „reduktive“ Geschmacksrichtung**)
- Einfluß auf Säureabbau ist neutral
- Geringe Bildung höherer Alkohole
- **Beugt erhöhter Ethylcarbamatbildung bei Obstdestillaten vor**

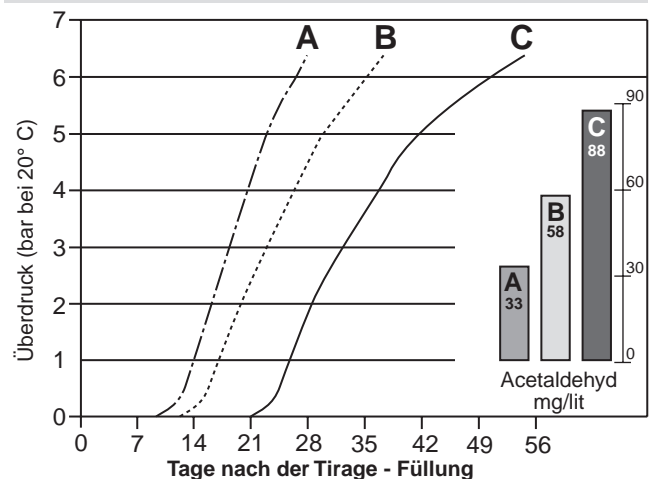
- ✓ vielseitig einsetzbar
- ✓ exzellente Kaltgäreigenschaft
- ✓ für frischen, fruchtigen Sekttyp

Erfolgskonzept mit uvaferm PM

Für den modernen Typ der hellfärbigen, reduktiven Schaumweine sind die günstigen Stoffwechseleigenschaften von uvaferm PM eine wichtige Basis. Der **Bedarf an SO₂ wird minimiert** und so reichen geringe Mengen zur Bindung von

- ▶ Ethanal (Acetaldehyd)
- ▶ Pyruvat
- ▶ Keto-2-Glutarsäure aus dem Citronensäure-Stoffwechsel div. Mikroorganismen
- ▶ ketonischen Verbindungen (Aceton, Diacetyl) aus faulen Trauben
- ▶ phenolische Verbindungen (Chinone, etc) und zum Schutz vor Oxidation und Bräunungsreaktionen.

Test: Riesling Grundwein, 28 mg/l freie SO₂, pH 3,12
Flaschengärung bei 15°C., Rüttelhilfe Adjuvant



- A: uvaferm PM, 30 g/hl, plus 20 g/hl Nährstoff Feraid
 B: uvaferm PM, 30 g/hl, plus Thiamin
 C: Sektheife „S“ 30 g/hl, plus Thiamin

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.