

uvaferm SLO

Intensität und Typizität für Sortenweine

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, var. *bayanus*, selektioniert in Slovenien von Technical University in Ljubljana und Lallemand

Charakteristik

uvaferm SLO wurde für die Erzielung von harmonischen, frucht-geprägten Weintypen selektioniert.

Anwendung

	Dosageempfehlung (g/hl)	
	schwierige Gärbedingungen	günstige Gärbedingungen
Weißweinmoste	20 - 30	15 - 25
Rotweinmaische	20 - 30	15 - 20
Weißherbst, Roséweine	20 - 30	15 - 20

uvaferm SLO 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 SLO

- Rascher Gärbeginn, zügiger Gärverlauf
- Starkes Durchsetzungsvermögen
- Optimale Gärtemperatur 17 - 34°C
- Geringe Schaumbildung
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Alkoholtoleranz bis 16 % vol.
- Extrem geringe Bildung flüchtiger Säure
- Mittlere Bildung SO₂-bindender Stoffe

Erfolgskonzept

Die spezifischen Stoffwechseleigenschaften von uvaferm SLO bringen eine Steigerung der **Weinqualität** auch bei botrytisbefallenem Lesegut. Viele Versuchsreihen auch mit stark botrytis-infiziertem Lesegut haben bevorzugte Weine mit uvaferm SLO ergeben. Während der Traubenreife überwiegt D-Glucose, bis zum Ende des Reifeprozesses sind D-Glucose und D-Fructose in gleichen Mengen vorhanden. Mit steigendem Botrytis-Befall und gleichzeitigem Anstieg der Gesamtzuckerkonzentration verschiebt sich das Glucose:Fructose-Verhältnis stark zugunsten der D-Fructose, da der Botrytis-Pilz eine viel höhere Umsatzrate für Glucose hat.

Vitamine im Traubenmost agieren als externe Katalysatoren bei vielen Stoffwechselfvorgängen während der Gärung und sind für die Hefeaktivität unverzichtbar:

Pyridoxin (Vit. B6) für den Aminosäurenstoffwechsel bei Decarboxylierungen, Deaminierungen etc;

Thiamin (Vit.B1) als Coenzym Thiaminpyrophosphat wichtig für Decarboxylierung des Pyruvats während der Gärung und der Oxosäuren;

Pantothersäure ist Bestandteil des Coenzym A, beteiligt am Kohlenhydrat- Fettsäure- und Aminosäurestoffwechsel;

Biotin ist unverzichtbar für Aufrechterhaltung der Zellvermehrung;

Riboflavin (Vitamin B2) ist Teil der Coenzyme Flavinadeninmononucleotid;

Inositol und Nikotinsäure der Traubenmoste gelten als

- ✓ für vielseitige Anwendung
- ✓ gute Stresstoleranz
- ✓ prima Alkoholtoleranz

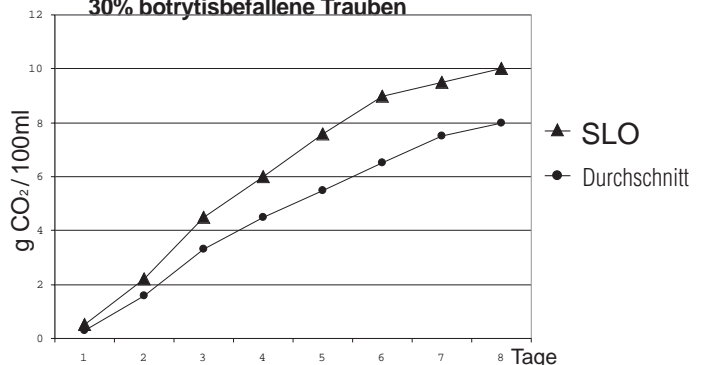
Hormonvorstufen.

Bei den Überprüfungen der Hefeeigenschaften von uvaferm SLO im Vergleich zu Spontangärungen werden generell positive Auswirkungen auf das Endprodukt Wein festgestellt.

Nach der alkoholischen Gärung wird eine reduzierte Tendenz zur Hefeautolyse im Vergleich zu bisherigen Standardhefen beobachtet. Diese Eigenschaft von uvaferm SLO begründet auch die Beurteilung der Weine als „reintönig, fruchtbetont, harmonisch“.

Bei der Vinifikation von blumigen Weißweinen des sogenannten „harmonischen Stils“ werden von Önologen interessante Ergebnisse nach sorgfältiger Heranführung an kühlere Gärtemperaturen von 15-18°C berichtet: es überwiegt eine regelmäßige Langsamgärung zur Erziehung sehr blumiger Weißweine mit verhaltenen Fruchtstern (höhere Hefedosage und Nährstoffversorgung beachten).

Test Müller Thurgau, 18.5 KMW, 30% botrytisbefallene Trauben



Gärung mit 25 g/Hl uvaferm SLO, scharfe Mostvorklärung, Fermaid 40g/hl

Sensorische Beurteilung

durchschnittlich: von Önologen | von Konsumenten
(1-5 R-Zahl) 2,4 | 2,1

uvaferm Qualität

uvaferm Hefen werden nach umfangreichen Qualitätstests unter Schutzgas hochwertig verpackt.

Der Code für die Qualitätsdokumentation wird in die Packungsnaht geprägt.

uvaferm Hefen sind nach ISO-9002 Qualitätsstandard erzeugt und entsprechen dem Internationalen Weinbehandlungsmittelcodex sowie der E. U. Weinverordnung. Kühl und trocken lagern.