

uvaferm NEM

Hefe für blumige Aromen

Produkt

Saccharomyces cerevisiae, selektioniert in Nemea von T.E.I. Technical Educational Institution of Athens und Lallemand.

Charakteristik

uvaferm NEM wurde für die Erzielung von kräftigen, prägnanten Rotweintypen 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 NEM 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 NEM

- Rascher Gärbeginn, zügiger Gärverlauf
- Starkes Durchsetzungsvermögen (Killerfaktor)
- Optimale Gärtemperatur 16 - 32°C
- Geringe Schaumbildung
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Gute Glycerinbildung
- Alkoholtoleranz bis 16 % vol.
- Extrem geringe Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Beugt Farbverlusten bei Rotwein vor
- Kein negativer Einfluß auf biolog. Säureabbau

Erfolgskonzept

Der spezifische Stoffwechsel von uvaferm NEM ermöglicht die Steigerung der Rotweinqualität durch

- gesteigerte Extraktion von Polyphenolen
- Unterstützung des Sortencharakters der Rotweinsorten
- besondere enzymatische Aktivitäten.

Seit der Ernte 1999 wird der Hefestamm NEM in vielen Weinregionen getestet und erzielt ausgesprochen blumige Weine mit erstklassiger Beurteilung.

Bevorzugt wird vollreifes Traubengut für die Vergärung mit uvaferm NEM ausgewählt. Der erzielte blumige Aromeneindruck bleibt bei den Weinen auch während längerer Lagerung positiv stabil.

Nach der Vergärung wird ein grober Abstich von der Kernhefe durchgeführt und bei spundvollen Gebinden eine kontrollierte 2. Gärung mit BSA-Starterkulturen eingeleitet (sofern diese Starterkulturen nicht schon zur Maischegärung beigegeben wurden). Keinesfalls wird sofort nach dem biologischen Säureabbau eine Schwefelung oder Filtration der jungen Rotweine durchgeführt. Die Feinhefe von uvaferm NEM nach der Gärung ist ein richtiger Sauerstoffresser im Wein und bewirkt neben dem Oxidationsschutz auch die gewünschte "Abrundung" des Rotweingeschmacks. Nach Vergärung gesunder Rotwein-

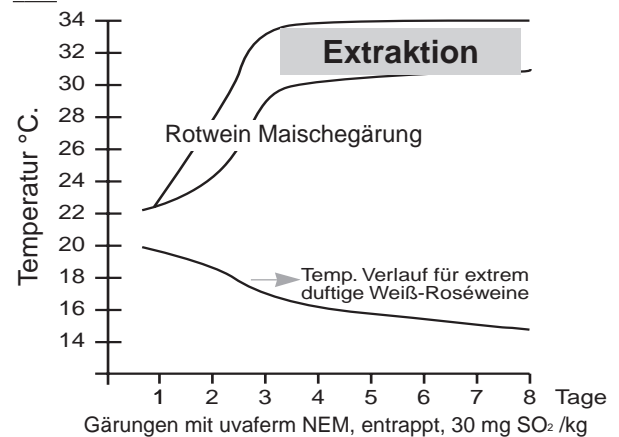
- ✓ bildet lebhaft Fruchtester
- ✓ gibt blumige Weinaromen
- ✓ gute Temperaturtoleranz

maische mit uvaferm NEM kann unter **regelmäßiger sensorischer Prüfung** bei guten Lagerbedingungen über viele Wochen (auch Monate) der noch nicht geschwefelte Rotwein den Polymerisationseffekt zur Stabilisierung der Rotweinfarbe und Qualitätsverbesserung erfahren. Bei diesem professionellen Rotweinausbau werden die reaktiven Enden der kurzkettigen Anthocyane nicht von SO₂ blockiert.

Wenn die sensorische Prüfung Anzeichen von Oxidation des Weines zeigt, wird sofort eine Dosage von 30mg/l SO₂ gegeben und ev. in zeitlichen Abständen wiederholt. Erhitzte Rotweine sind stärker oxidationsgefährdet und sollten noch sorgfältiger in der Reife verfolgt werden; die Schwefelung wird früher nötig.

Für die Vinifikation von blumigen **Weißweinen des sogenannten „modernen Stils“** werden von Önologen aus diversen Klimaregionen interessante Ergebnisse berichtet: die sorgfältige Heranführung an kühlere Gärtemperaturen von 15-18°C bewirkt eine regelmäßige Langsamgärung zur Erziehung sehr blumiger Weißweine mit feinen Fruchtestern (höhere Hefedosage und Nährstoffversorgung beachten).

Test



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.