









**HEFE**

# ENARTISFERM AROMA WHITE

Hefestamm für die Herstellung von jungen, aromatischen Weißweinen und thiolischen Sorten.

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>EnartisFerm Aroma White ist eine Hefe welche für die Herstellung junger fruchtiger Weißweine, aus sowohl neutralen als auch aromatischen Trauben, empfohlen wird.</p> <p>Bei neutralen Sorten beeinflussen Temperatur und Stickstoffverfügbarkeit die endgültige aromatische Intensität und Qualität des Weins stark. Gärungen bei Temperaturen zwischen 14 und 16 ° C führen zu sortenreinen Weinen mit frischen Noten von Mineralien und Zitrusfrüchten. Höhere Temperaturen (17-20 ° C) führen zu Aromen von süßen weißen Früchten.</p> <p>EnartisFerm Aroma White wird für die Gärung von thiolischen Sorten empfohlen, wo es das Sortenaroma ausdrückt und verstärkt.</p>																
	<p><b>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>14 - 24 ° C, optimal 14 - 20 ° C</td> </tr> <tr> <td>Log-Phase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 15% v / v</td> </tr> <tr> <td>Zucker / Alkohol-Verhältnis</td> <td>16 - 16,8 g pro 1% Alkohol</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>Killer</td> </tr> <tr> <td>Freie SO<sub>2</sub> – Resistenz</td> <td>normal</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	14 - 24 ° C, optimal 14 - 20 ° C	Log-Phase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	mittel	Alkoholtoleranz	≤ 15% v / v	Zucker / Alkohol-Verhältnis	16 - 16,8 g pro 1% Alkohol	Killerfaktor	Killer	Freie SO <sub>2</sub> – Resistenz	normal
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
Gärungstemperatur	14 - 24 ° C, optimal 14 - 20 ° C																
Log-Phase	kurz																
Gärungsgeschwindigkeit	mittel																
Alkoholtoleranz	≤ 15% v / v																
Zucker / Alkohol-Verhältnis	16 - 16,8 g pro 1% Alkohol																
Killerfaktor	Killer																
Freie SO <sub>2</sub> – Resistenz	normal																
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel bis hoch (200 - 250 ppm YAN)</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion flüchtiger Säuren</td> <td>mittel bis niedrig (normalerweise &lt;0,25 g / l)</td> </tr> <tr> <td>H<sub>2</sub>S-Produktion</td> <td>mittel (auf Ernährung und O<sub>2</sub>-Zugabe achten)</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub>-Produktion</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Glycerin-Produktion</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Acetaldehyd-Produktion</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Kompatibilität mit biologischem Säureabbau:</td> <td>neutral</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	mittel bis hoch (200 - 250 ppm YAN)	Sauerstoffbedarf	mittel	Produktion flüchtiger Säuren	mittel bis niedrig (normalerweise <0,25 g / l)	H <sub>2</sub> S-Produktion	mittel (auf Ernährung und O <sub>2</sub> -Zugabe achten)	SO <sub>2</sub> -Produktion	mittel	Glycerin-Produktion	mittel	Acetaldehyd-Produktion	mittel	Kompatibilität mit biologischem Säureabbau:	neutral
Stickstoffbedarf	mittel bis hoch (200 - 250 ppm YAN)																
Sauerstoffbedarf	mittel																
Produktion flüchtiger Säuren	mittel bis niedrig (normalerweise <0,25 g / l)																
H <sub>2</sub> S-Produktion	mittel (auf Ernährung und O <sub>2</sub> -Zugabe achten)																
SO <sub>2</sub> -Produktion	mittel																
Glycerin-Produktion	mittel																
Acetaldehyd-Produktion	mittel																
Kompatibilität mit biologischem Säureabbau:	neutral																
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Junge und fruchtige Weißweine</li> <li>▪ Weißweine aus Trauben mit Mangel an Primäraromen</li> <li>▪ Fruchtige Roséweine</li> <li>▪ Süße Weine aus der Spätlese</li> <li>▪ Ausdruck und Verstärkung von Thiolen (Sauvignon blanc, Verdejo, Chenin blanc, Viognier usw.)</li> </ul>																
	<p><b>DOSIERUNG</b></p> <p>20-40 g/hL (1,67 – 3,3 lb/1000 gal)</p> <p>Die höchsten Dosierungen werden bei faulen Trauben, hohem Zuckergehalt und schwierigen mikrobiologischen Bedingungen empfohlen.</p>																

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Trockenhefe im 10-fachen Gewicht an sauberem, warmem Wasser (35-40 ° C) suspendieren. Vorsichtig umrühren.</li> <li>▪ Die Suspension 20 Minuten stehen lassen und dann erneut vorsichtig umrühren.</li> <li>▪ Die Suspension dem Saft hinzufügen, wenn Sie beginnen, den Gärtank zu befüllen. Der Temperaturunterschied zwischen Hefesuspension und Saft sollte 10 ° C nicht überschreiten.</li> <li>▪ Homogenisieren durch Umpumpen oder Mischen des beimpften Safts.</li> </ul> <p>Die Einhaltung der oben genannten Zeiten und Methoden gewährleistet eine maximale Aktivität der rehydratisierten Hefe.</p> <p>Um die Produktion aromatischer Verbindungen zu verbessern, sollte EnartisFerm Aroma White bei Temperaturen zwischen 17 und 20 ° C gären und mit Nutriferm Arom oder Nutriferm Arom Plus ernährungsphysiologisch ergänzt werden.</p> <p>Bei der Gärung von thiolischen Sorten (Sauvignon blanc, Verdejo, Viogner usw.) verbessert die Verwendung von EnartisPro Blanco zusammen mit EnartisFerm Aroma White die Sortenaromen und deren Stabilität mit der Zeit.</p> <p>Nach 1/3 des Zuckerverbrauchs hilft die Zugabe von 2-6 mg / l Sauerstoff mit Nutriferm Advance bei einer regelmäßigen und vollständigen Gärung und verbessert den aromatischen Ausdruck.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNG</b></p> <p>0,5 kg; 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen (vorzugsweise 5-15 ° C) und trockenen Ort lagern.</p> <p>Geöffnete Verpackung: sorgfältig wiederverschließen und wie oben angegeben aufbewahren, rasch verbrauchen.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b></p> <p>Das Produkt entspricht: Codex Œnologique International.</p> <p>Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Verwenden Sie das Produkt innerhalb der von Enartis empfohlenen Dosierungen.</p> <p>Es enthält E 491 Sorbitanmonostearat</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.