

HEFEN

ENARTISFERM ES123

Hefe für fruchtige Weißweine

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <p>EnartisFerm ES123 ist eine Mischung aus zwei Stämmen <i>Saccharomyces cerevisiae</i> mit aufeinander abgestimmten Gärungseigenschaften und önologischen Eigenschaften, die für die Produktion von genussreifen Weißweinen empfohlen wird.</p> <p>Bei guter Nährstoffversorgung entwickelt dieses Hefegemisch frische und lang anhaltende Aromen von grünem Apfel, Birne, Blumen und Zitrusfrüchten.</p> <p>Es eignet sich sowohl für die Vergärung von aromatischen als auch von neutralen Trauben und wird für die zweite Gärung von frischen und leichten Perl- und Schaumweinen, sowie für die Herstellung von Süßweinen sehr geschätzt.</p> <p>Es ist auch für die Herstellung von Weinen geeignet, die zur Destillation bestimmt sind und deren olfaktorische Komplexität dank der Erzeugung stabiler Aromen erhöht wird.</p>																		
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex r.f. bayanus</td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>15 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>moderat</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>Killer</td> </tr> <tr> <td>Resistenz gegenüber SO₂</td> <td>hoch</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex r.f. bayanus	Gärungstemperatur	15 - 25°C	Latenzphase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	moderat	Alkoholtoleranz	≤ 15% v/v	Killerfaktor	Killer	Resistenz gegenüber SO ₂	hoch				
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex r.f. bayanus																		
Gärungstemperatur	15 - 25°C																		
Latenzphase	kurz																		
Gärungsgeschwindigkeit	moderat																		
Alkoholtoleranz	≤ 15% v/v																		
Killerfaktor	Killer																		
Resistenz gegenüber SO ₂	hoch																		
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>hoch</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von flüchtiger Säure</td> <td>gering (< 0,15 g/l)</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H₂S</td> <td>sehr gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO₂</td> <td>gering (< 15 mg/l)</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Glycerin</td> <td>mittel (6-7 g/l in Wein mit 14% Vol. Alkohol)</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Acetaldehyd</td> <td>gering (< 20 mg/l)</td> </tr> <tr> <td>Schaumbildung</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Alkoholumsatzrate</td> <td>17 g Zucker je 1% Vol. Alkohol</td> </tr> </table> <p>Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung: gering, verzögert den Beginn der MLG</p>	Stickstoffbedarf	hoch	Sauerstoffbedarf	mittel	Produktion von flüchtiger Säure	gering (< 0,15 g/l)	Produktion von H ₂ S	sehr gering	Produktion von SO ₂	gering (< 15 mg/l)	Produktion von Glycerin	mittel (6-7 g/l in Wein mit 14% Vol. Alkohol)	Produktion von Acetaldehyd	gering (< 20 mg/l)	Schaumbildung	gering	Alkoholumsatzrate	17 g Zucker je 1% Vol. Alkohol
Stickstoffbedarf	hoch																		
Sauerstoffbedarf	mittel																		
Produktion von flüchtiger Säure	gering (< 0,15 g/l)																		
Produktion von H ₂ S	sehr gering																		
Produktion von SO ₂	gering (< 15 mg/l)																		
Produktion von Glycerin	mittel (6-7 g/l in Wein mit 14% Vol. Alkohol)																		
Produktion von Acetaldehyd	gering (< 20 mg/l)																		
Schaumbildung	gering																		
Alkoholumsatzrate	17 g Zucker je 1% Vol. Alkohol																		
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vergärung von neutralen Weißweinträumen mit hohen Hektarerträgen ▪ Herstellung von sortenreinen Weißweinen ▪ Frische Schaumweine und Perlweine ▪ Für die Destillation bestimmte Weine ▪ Süße Weißweine ▪ <p>Bei der Vinifizierung von Weißweinen aus neutralen Trauben werden die optimalen Bedingungen für die Verbesserung der Aromaproduktion durch EnartisFerm ES123 bei Temperaturen zwischen 15 und 18°C und in Mosten mit einer Trübung zwischen 90 und 150 NTU erreicht. Die Vermehrung des Stammes und seine Aromaproduktion werden verbessert, wenn er bei der Inokulation mit Nutriferm Arom Plus und bei 1/3 der alkoholischen Gärung mit Nutriferm Advance versorgt wird. Die Verwendung von EnartisPro Arom während der Gärung trägt zum Schutz und zur Stabilisierung der aromatischen Komponente bei.</p>																		

Die hier enthaltenen Informationen entsprechen unserem besten Wissen und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorschriften oder von einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts.

	<p>DOSIERUNG 20-40 g/hl</p> <p>Die maximale Dosierung wird angewandt im Falle von phytosanitär beeinträchtigten Trauben, hohen Zuckerkonzentrationen und Mosten die mikrobiologisch nicht einwandfrei sind.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In einer zehnfachen Menge sauberes Wasser gleichförmig verteilen und sanft umrühren. Die Wassertemperatur soll zwischen 35 °C und 40 °C liegen. ▪ 20 Minuten ruhen lassen und anschließend nochmal umrühren. ▪ Die Hefesuspension dem Most vor oder während des Befüllens des Gebindes beifügen. Darauf achten, dass der Temperaturunterschied zwischen Suspension und Most nicht größer als 10 °C ist. ▪ Die Hefesuspension gleichmäßig im inokulierten Gebinde verteilen. <p>Die Einhaltung der oben beschriebenen Zeiten und Modalitäten gewährleistet die maximale Lebensfähigkeit der rehydrierten Hefe.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 0,5 kg – 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Packung: an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (vorzugsweise zwischen 5 °C und 15 °C). Geöffnete Packung: sorgfältig wieder verschließen und das Produkt wie oben beschrieben lagern. Zeitnahe verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den Anforderungen: Codex Œnologique International.</p> <p>Erzeugnis zur önologischen Verwendung gemäß: Verordnung (EU) 2019/934</p> <p>Enthält E491 (Sorbitanmonostearat).</p>

Die hier enthaltenen Informationen entsprechen unserem besten Wissen und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorschriften oder von einer unsachgemäßen Verwendung des Produkts.