









**HEFEN**

# ENARTISFERM ES181

Hefestamm, für die Herstellung von sortenreinen Weißweinen mit großer aromatischer Vielfalt.

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>EnartisFerm ES181 ist eine Hefe, die für die Herstellung großer rebsortenreiner Weißweine empfohlen wird. Dank seiner intensiven <math>\beta</math>-Lyase-Aktivität ist er ein idealer Stamm für die Vergärung von Sorten, die reich an Thiol-Vorläufern sind, wie Sauvignon Blanc und Riesling.</p> <p>Bei einer Gärung bei niedrigen Temperaturen und in Gegenwart einer guten Stickstoffversorgung entstehen Aromen von süßen und tropischen Früchten, die die aromatische Komplexität des Weins erhöhen, ohne die sortentypischen Eigenschaften der Traube zu überdecken.</p> <p>Am Gaumen entstehen fette und ausgewogene Weine.</p>
	<p><b>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>Art <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Gärungstemperatur 10 - 20°C</p> <p>Latenzphase mittel</p> <p>Gärungsgeschwindigkeit hoch: ohne Temperaturkontrolle wird die Verwendung für die Gärung in Barriques nicht empfohlen.</p> <p>Alkoholtoleranz <math>\leq 16,5\%</math> v/v</p> <p>Killerfaktor Killer</p> <p>Resistenz gegenüber SO<sub>2</sub> hoch (40 mg/l freie schwefelige Säure)</p>
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>Stickstoffbedarf gering</p> <p>Sauerstoffbedarf mittel-gering</p> <p>Produktion von flüchtiger Säure gering</p> <p>Produktion von H<sub>2</sub>S gering</p> <p>Produktion von SO<sub>2</sub> gering</p> <p>Produktion von Glycerin mittel</p> <p>POF negativ</p> <p>Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung: gering, verzögert den Beginn der MLG</p> <p>Geeignet für die Gärung bei niedrigen Temperaturen und unter reduktiven Bedingungen.</p>
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rebsortenreine Weißweine</li> <li>▪ Internationale Weißweine, reduktiv vergoren</li> <li>▪ Holzfassgereifte Weißweine</li> <li>▪ Strohweine und Trockenbeerenauslesen</li> </ul>
	<p><b>DOSIERUNG</b></p> <p>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><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In einer zehnfachen Menge sauberes Wasser gleichförmig verteilen und sanft umrühren. Die Wassertemperatur soll zwischen 35 °C und 40 °C liegen.</li> <li>▪ 20 Minuten ruhen lassen und anschließend nochmal umrühren.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Die Hefesuspension gleichmäßig im inokulierten Gebinde verteilen.</li> </ul>

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>Die Einhaltung der oben beschriebenen Zeiten und Modalitäten gewährleistet die maximale Lebensfähigkeit der rehydrierten Hefe.</p> <p>Um seine Fähigkeit zur Aromabildung zu optimieren, muss EnartisFerm ES181 bei Temperaturen unter 15°C und in Mosten mit einer Trübung unter 70 NTU gären. Damit diese Bedingungen den einwandfreien Gärungsprozess nicht beeinträchtigen, ist ein gutes Stickstoffmanagement und ein gutes Management der Wachstumsfaktoren (langkettige Fettsäuren, Sterole, Vitamine und Mikronährstoffe) erforderlich. Dieser Strategie folgend wird Nutriferm Arom oder Nutriferm Arom Plus bei der Hefeimpfung verwendet, welche Aminosäuren, als Aromavorstufen und Wachstumsfaktoren einbringen. Bei 1/3 der Gärung sorgt Nutriferm Advance für den kompletten Abbau des Zuckers und verhindert das Auftreten von Reduktivnoten.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 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><b>KONFORMITÄT</b> 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.