







HEFEN

ENARTISFERM ES401

Stamm für die Herstellung von jungen Rotweinen

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <p>EnartisFerm ES401 ist eine Hefe, die sich durch ihre Fähigkeit auszeichnet, intensive Aromen von frischen roten Früchten zu erzeugen: Kirsche, Erdbeere, Johannisbeere, Pflaume usw. Sie eignet sich daher für die Herstellung von jungen Rotweinen mit einem mittleren Reifungspotential und Roséweinen, von denen die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorte bewahrt werden sollen, die aber gleichzeitig durch Zugabe von Sekundäraromen komplexer und intensiver werden sollen.</p> <p>Dank einer guten Glycerinproduktion und einer teilweisen Reduktion der Äpfelsäure (im Durchschnitt - 25%) sind die mit EnartisFerm ES401 vergorenen Weine am Gaumen eher weich und voll.</p>												
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>15 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>moderat</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>SO₂-Resistenz</td> <td>gut</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	15 - 30°C	Latenzphase	mittel	Gärungsgeschwindigkeit	moderat	Alkoholtoleranz	≤ 15% v/v	SO ₂ -Resistenz	gut
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Gärungstemperatur	15 - 30°C												
Latenzphase	mittel												
Gärungsgeschwindigkeit	moderat												
Alkoholtoleranz	≤ 15% v/v												
SO ₂ -Resistenz	gut												
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel-hoch</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von flüchtiger Säure</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H₂S</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO₂</td> <td>tief</td> </tr> </table> <p>Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung: hoch, begünstigt den Beginn der MLF.</p>	Stickstoffbedarf	mittel-hoch	Sauerstoffbedarf	mittel	Produktion von flüchtiger Säure	mittel	Produktion von H ₂ S	mittel	Produktion von SO ₂	tief		
Stickstoffbedarf	mittel-hoch												
Sauerstoffbedarf	mittel												
Produktion von flüchtiger Säure	mittel												
Produktion von H ₂ S	mittel												
Produktion von SO ₂	tief												
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Junge Weine und Weine mit mittlerem Reifungspotential. ▪ Roséweine. 												
	<p>DOSIERUNG</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>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>Um die Bildung von Gärungsaromen zu fördern, ist es notwendig, die Hefe mit einer guten Versorgung an Aminosäuren und Wachstumsfaktoren zu versorgen. Wir empfehlen daher, EnartisFerm ES401 bei der Inokulation mit Nutriferm Arom Plus zu versorgen. Nutriferm Arom Plus liefert nämlich sowohl Sterole und</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>ungesättigte Fettsäuren, die für die Aufrechterhaltung eines effizienten Zellstoffwechsels in Gegenwart von Alkohol nützlich sind, als auch Aminosäuren, die als Vorläufer für die Synthese von Aromastoffen dienen.</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).</p> <p>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.