









**HEFEN**

# ENARTISFERM ES488

Stamm für die Herstellung von reifungsfähigen Rotweinen

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>EnartisFerm ES488 ist ein Stamm, der für die Herstellung von Rotweinen im Stil der "Neuen Welt" ausgewählt wurde.</p> <p>Er unterstreicht und verstärkt die Sorteneigenschaften von vollreifen Rotweintrrauben. Er verstärkt insbesondere die Aromen von roten Früchten (Himbeere, Heidelbeere, Johannisbeere und Amarenakirsche) und erhöht die Komplexität durch mineralische, würzige (Lakritze) und blumige (Veilchen) Noten. Die Weine sind bereits am Ende der alkoholischen Gärung aromatisch entwickelt. EnartisFerm ES488 trägt dazu bei, die vegetale Note in unausgereiften Trauben zu reduzieren und die Thiolausprägung zu verbessern.</p> <p>Sie hat eine ausgezeichnete Extraktionskapazität und ergibt Weine mit großer Struktur und stabiler Farbe.</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>15 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>moderat: erlaubt lange Mazerationen und verhindert Temperaturspitzen</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>Killer</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	15 - 28°C	Latenzphase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	moderat: erlaubt lange Mazerationen und verhindert Temperaturspitzen	Alkoholtoleranz	≤ 16% v/v	Killerfaktor	Killer		
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Gärungstemperatur	15 - 28°C														
Latenzphase	kurz														
Gärungsgeschwindigkeit	moderat: erlaubt lange Mazerationen und verhindert Temperaturspitzen														
Alkoholtoleranz	≤ 16% v/v														
Killerfaktor	Killer														
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></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</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H<sub>2</sub>S</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO<sub>2</sub></td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Glycerin</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Acetaldehyd</td> <td>gering</td> </tr> </table> <p>Verträglichkeit mit der malolaktischen Gärung: hoch, begünstigt den Beginn der MLF. Teilweise apfelsäureabbauend.</p> <p>Gute Esterproduktion.</p> <p>Reduziert den Farbverlust nach der malolaktischen Gärung.</p>	Stickstoffbedarf	hoch	Sauerstoffbedarf	mittel	Produktion von flüchtiger Säure	gering	Produktion von H <sub>2</sub> S	gering	Produktion von SO <sub>2</sub>	gering	Produktion von Glycerin	mittel	Produktion von Acetaldehyd	gering
Stickstoffbedarf	hoch														
Sauerstoffbedarf	mittel														
Produktion von flüchtiger Säure	gering														
Produktion von H <sub>2</sub> S	gering														
Produktion von SO <sub>2</sub>	gering														
Produktion von Glycerin	mittel														
Produktion von Acetaldehyd	gering														
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rotweine aus nicht ganz reifen Trauben, die für eine mittlere bis lange Reifung bestimmt sind.</li> <li>▪ Rebsortenbezogene Rotweine</li> <li>· Gärung von unreifen Trauben, um die grasigen Noten zu reduzieren.</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 die fruchtigen Noten zu verstärken, werden durch die Zugabe von Nutriferm Arom Plus zum Hefeansatz spezifische Aminosäuren bereitgestellt, die EnartisFerm ES488 bei der Synthese von aromatischen Verbindungen nutzen kann.</p> <p>Die kombinierte Anwendung von EnartisFerm ES488 mit EnartisPro Blanco stimuliert die Ausprägung der Thiole und trägt dazu bei, die grasigen Noten unreifer Trauben zu minimieren.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b></p> <p>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><b>KONFORMITÄT</b></p> <p>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.