







HEFE

ENARTISFERM ES U42

Aromatische Komplexität und hohe Menge an Glycerin.

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN EnartisFerm ES U42 ist eine Mischung aus einem kryophilen Stamm <i>Saccharomyces uvarum</i> und einem Stamm von <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>Bajanus</i>. EnartisFerm ES U42 entfaltet seine Eigenschaften während der Fermentation bei niedrigen Temperaturen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geringe Alkoholausbeute ▪ Hohe Glycerin-produktion ▪ Geringe Produktion von flüchtigen Säuren ▪ Produktion von Bernsteinsäure ▪ Hohe Produktion von β-Phenylethanol (Rosenaroma) <p>Mit EnartisFerm ES U42 fermentierte Weine zeichnen sich durch eine Erhöhung komplexer Primäraromen von Rose, roten Früchten und Gewürzen aus.</p>																
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Spezies</td> <td><i>Saccharomyces uvarum</i> & <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Fermentationstemperatur</td> <td>8 – 28 ° C (46 - 82 ° F)</td> </tr> <tr> <td>Lag-Phase</td> <td>medium (kurz bei niedrigen Temperaturen)</td> </tr> <tr> <td>Fermentationsgeschwindigkeit</td> <td>mäßig bei niedrigen Temperaturen, schnell bei Temperaturen über 20 ° C (68 ° F)</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>= 15% v / v</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>neutral</td> </tr> <tr> <td>Beständigkeit gegen freies SO₂</td> <td>hoch</td> </tr> </table>	Spezies	<i>Saccharomyces uvarum</i> & <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i>	Fermentationstemperatur	8 – 28 ° C (46 - 82 ° F)	Lag-Phase	medium (kurz bei niedrigen Temperaturen)	Fermentationsgeschwindigkeit	mäßig bei niedrigen Temperaturen, schnell bei Temperaturen über 20 ° C (68 ° F)	Alkoholtoleranz	= 15% v / v	Killerfaktor	neutral	Beständigkeit gegen freies SO ₂	hoch		
Spezies	<i>Saccharomyces uvarum</i> & <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i>																
Fermentationstemperatur	8 – 28 ° C (46 - 82 ° F)																
Lag-Phase	medium (kurz bei niedrigen Temperaturen)																
Fermentationsgeschwindigkeit	mäßig bei niedrigen Temperaturen, schnell bei Temperaturen über 20 ° C (68 ° F)																
Alkoholtoleranz	= 15% v / v																
Killerfaktor	neutral																
Beständigkeit gegen freies SO ₂	hoch																
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>gering (ca. 150 - 200 ppm YAN).</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel- gering</td> </tr> <tr> <td>Flüchtige Säureproduktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>H₂S-Produktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>SO₂-Produktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Acetaldehyd-produktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Glycerin-produktion</td> <td>sehr hoch (> 10 g / l)</td> </tr> <tr> <td>Kompatibilität mit malolaktischen Bakterien</td> <td>gut</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	gering (ca. 150 - 200 ppm YAN).	Sauerstoffbedarf	mittel- gering	Flüchtige Säureproduktion	gering	H ₂ S-Produktion	gering	SO ₂ -Produktion	gering	Acetaldehyd-produktion	gering	Glycerin-produktion	sehr hoch (> 10 g / l)	Kompatibilität mit malolaktischen Bakterien	gut
Stickstoffbedarf	gering (ca. 150 - 200 ppm YAN).																
Sauerstoffbedarf	mittel- gering																
Flüchtige Säureproduktion	gering																
H ₂ S-Produktion	gering																
SO ₂ -Produktion	gering																
Acetaldehyd-produktion	gering																
Glycerin-produktion	sehr hoch (> 10 g / l)																
Kompatibilität mit malolaktischen Bakterien	gut																
	<p>VERWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Weiß-, Rot- und Roséwein: Zur Steigerung von Aroma, Mundgefühl und Weichheit ▪ Rotweine zum Altern ▪ Spät geerntete Weine 																
	<p>DOSIERUNG 20-40 g / hl (1,67 - 3,3 lb / 1000 gal) Erhöhen Sie die Dosierungsrate bei beeinträchtigtem Traubenmaterial, hohen Zuckerkonzentrationen und stressvollen mikrobiologischen Bedingungen.</p>																
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Achtung! EnartisFerm ES U42 ist empfindlich gegen rasche Temperaturwechsel und erfordert ein spezielles Protokoll zur Re-hydrierung. Bitte befolgen Sie die Anweisungen unten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trockenhefe im 10-fachem Gewicht an sauberem, warmem Wasser (25-28 ° C oder 77-82 ° F) suspendieren. Vorsichtig umrühren. • Lassen Sie die Suspension 10 Minuten stehen und rühren Sie sie dann erneut vorsichtig um. 																

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.

- Lassen Sie die Suspension weitere 10-15 Minuten stehen.
- Bereiten Sie einen Starter vor, indem Sie langsam etwas Saft zur Hefesuspension geben. Der Temperaturunterschied zwischen Suspension und Saft sollte 5 ° C (9 ° F) nicht überschreiten.
- Warten Sie auf sichtbare Anzeichen von Gärung und geben Sie den Starter in den Gärtank (idealerweise beim Befüllen).
- Der Temperaturunterschied zwischen Starter und Saft sollte 5 ° C nicht überschreiten.
- Homogenisieren Sie durch Überpumpen oder Mischen des beimpften Safts.

Das Befolgen dieses spezifischen Re-hydrierungs-protokolls maximiert die Aktivität und Leistung von EnartisFerm ES U42. Ergänzen Sie EnartisFerm ES U42 bei der Inokulation mit einem komplexen Nährstoff wie Nutriferm Arom Plus, um die Produktion von Fermentationsaromen zu verbessern und die Überlebensfaktoren zu erhöhen. Nutriferm Arom Plus enthält Sterole und ungesättigte Fettsäuren, die zur Optimierung des Zellstoffwechsels in Gegenwart von Alkohol beitragen. Nutriferm Arom Plus liefert Aminosäuren, die als Vorläufer für die Synthese aromatischer Verbindungen dienen. EnartisFerm ES U42 reagiert empfindlich auf hohe Temperaturen: Lassen Sie die Fermentationstemperatur niemals über 28 ° C (82 ° F) steigen. Es liefert die besten Ergebnisse beim Fermentieren bei niedrigen Temperaturen (<18 ° C in Weiß- und Rosésaft; <24 ° C in rotem Most).

VERPACKUNG UND LAGERUNG

0,5 kg, 10 kg

Versiegelte Verpackung: An einem kühlen (vorzugsweise 5-15 ° C oder 41-59 ° F) und trockenen Ort lagern.

Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie oben angegeben aufbewahren; schnell verwenden.



KONFORMITÄT

Das Produkt entspricht:
Codex OEnologique International.

Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß
Reg. (EG) Nr. 606/2009
Reg. (EU) 2019/934 (gültig ab 7. Dezember 2019)

Vom TTB für die Weinherstellung zugelassenes Produkt.
Gesetzliche Begrenzung: N / A.

Es enthält E 491 Sorbitanmonostearat



Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.