









**HEFE**

# ENARTISFERM PERLAGE FRUITY

Hefe zur Herstellung von Schaumweinen mit intensivem fruchtigem Aroma.

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>EnartisFerm PERLAGE FRUITY ist ein sehr aromatischer Stamm, der für die Herstellung attraktiver, frischer, fruchtiger Weine sowohl mit Charmat als auch nach traditionellen Methoden empfohlen wird. Er kann unter schwierigen Bedingungen wie niedrigem pH-Wert, Vorhandensein von Alkohol, niedriger Temperatur und Stickstoffmangel erfolgreich wachsen und gären. Dadurch ist er sowohl für die zweite Gärung als auch für die Gärung von Basisweinen geeignet. EnartisFerm Perlage erzeugt intensive sekundäre Aromen, die den fruchtigen Charakter des Weins verstärken. Während der Hefesatzlagerung werden große Mengen an Mannoproteinen freigesetzt, die dazu beitragen, die Sensorische-, Perlage- und Farbstabilität von Rot- und Roséschaumweinen zu verbessern.</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>16 – 20 ° C</td> </tr> <tr> <td>Lag phase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 15 % v/v</td> </tr> <tr> <td>Killer factor</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	16 – 20 ° C	Lag phase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	mittel	Alkoholtoleranz	≤ 15 % v/v	Killer factor	killer
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Gärungstemperatur	16 – 20 ° C												
Lag phase	kurz												
Gärungsgeschwindigkeit	mittel												
Alkoholtoleranz	≤ 15 % v/v												
Killer factor	killer												
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Flüchtige Säureproduktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>H<sub>2</sub>S Produktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub> Produktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Glycerinproduktion</td> <td>medium</td> </tr> </table> <p>Kompatibilität mit biologischem Säureabbau: neutral</p>	Stickstoffbedarf	mittel	Sauerstoffbedarf	gering	Flüchtige Säureproduktion	gering	H <sub>2</sub> S Produktion	gering	SO <sub>2</sub> Produktion	gering	Glycerinproduktion	medium
Stickstoffbedarf	mittel												
Sauerstoffbedarf	gering												
Flüchtige Säureproduktion	gering												
H <sub>2</sub> S Produktion	gering												
SO <sub>2</sub> Produktion	gering												
Glycerinproduktion	medium												
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <p>Herstellung von fruchtigem Schaumwein nach Charmat- und Champenois-Methode:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gärung von Grundwein</li> <li>▪ Zweite Gärung</li> </ul>												
	<p><b>DOSIERUNG</b></p> <p>10-40 g / hl</p> <p>Die höchsten Dosierungen werden bei faulen Trauben, hohem Zuckergehalt und / oder schwierigen mikrobiologischen Bedingungen empfohlen.</p>												
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im 10-fachen seines Gewichts an sauberem warmem Wasser (35-38 ° C) rehydrieren. Vorsichtig umrühren.</li> <li>▪ Lassen Sie die Suspension 20 Minuten stehen und rühren Sie sie dann erneut vorsichtig um.</li> <li>▪ Fügen Sie dem Saft die Suspension hinzu, wenn Sie mit dem Befüllen des Gärtanks beginnen. Der Temperaturunterschied zwischen Hefesuspension und Saft / Wein sollte 10 ° C nicht überschreiten.</li> <li>▪ Homogenisieren durch Umpumpen oder Mischen des beimpften Safts / Weins.</li> </ul> <p>Die Einhaltung der oben genannten Zeiten und Methoden gewährleistet eine maximale Aktivität der rehydrierten Hefe.</p>												

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNG</b> 0,5 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen (vorzugsweise 5-15 ° C) und trockenen Ort lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie oben angegeben aufbewahren; schnell verwenden.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b> Das Produkt entspricht: Codex Œnologique International.</p> <p>Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Es enthält E 491 Sorbitanmonostearat</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.