








HEFEN

ENARTISFERM Q4

Hefestamm für die Vergärung von thiolhaltigen Rebsorten.

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN EnartisFerm Q4 ist ein für die Vergärung von thiolhaltigen Rebsorten selektionierter Hefestamm. Das Hauptmerkmal dieses Stammes, ist die Fähigkeit 4-Mercapto-4-methyl-2-pentanon (4-MMP) freizusetzen. Die Sequenzierung der DNA zeigt, dass EnartisFerm Q4 homozygot ist und die vollständige (lange) Version des IRC7-Gens enthält. Dieses Gen codiert die Synthese des Enzyms β-Lyase, welches an der Freisetzung der an Cystein gebundenen Thiole (hauptsächlich 4-MMP) stark beteiligt ist. EnartisFerm Q4 wird zur Vergärung von thiolhaltigen Sorten verwendet und verstärkt das Sortenaroma und zwar speziell die Noten, die mit 4-MMP in Verbindung stehen, wie Buchsbaum, Stachelbeere und Passionsfrucht.</p>														
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td>Saccharomyces cerevisiae</td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>14 – 18 °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>Kupfersensibilität</td> <td>hoch</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>Killer</td> </tr> </table>	Art	Saccharomyces cerevisiae	Gärungstemperatur	14 – 18 °C	Latenzphase	mittel	Gärungsgeschwindigkeit	moderat	Alkoholtoleranz	≤ 15 % v/v	Kupfersensibilität	hoch	Killerfaktor	Killer
Art	Saccharomyces cerevisiae														
Gärungstemperatur	14 – 18 °C														
Latenzphase	mittel														
Gärungsgeschwindigkeit	moderat														
Alkoholtoleranz	≤ 15 % v/v														
Kupfersensibilität	hoch														
Killerfaktor	Killer														
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von flüchtiger Säure</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H₂S</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO₂</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Glycerin</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Acetaldehyd</td> <td>mittel-wenig</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	mittel	Produktion von flüchtiger Säure	niedrig	Produktion von H ₂ S	niedrig	Produktion von SO ₂	niedrig	Produktion von Glycerin	mittel	Produktion von Acetaldehyd	mittel-wenig		
Stickstoffbedarf	mittel														
Produktion von flüchtiger Säure	niedrig														
Produktion von H ₂ S	niedrig														
Produktion von SO ₂	niedrig														
Produktion von Glycerin	mittel														
Produktion von Acetaldehyd	mittel-wenig														
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> Thiolhaltige Rebsorten 														
	<p>DOSIERUNG 20-40 g/hl 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 der zehnfachen Menge sauberen Wassers 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>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 0,5 kg Ungeöffnete Verpackung: an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren (vorzugsweise zwischen 5 °C und 15 °C). Geöffnete Verpackung: sorgfältig wieder verschließen und das Produkt wie oben beschrieben lagern. Zeitnahe verbrauchen.</p>														

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.



KONFORMITÄT

Produkt konform mit:

Codex Œnologique International

Produkt zugelassen für önologische Zwecke gemäß den Bestimmungen nach Verordnung (EU) 934/2019 der EU-Kommission.

Produkt beinhaltet E491 (Sorbitanmonostearat).

Die hier angegebenen Hinweise entsprechen dem aktuellen Kenntnisstand und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzvorkehrungen oder von der Verantwortung für die sachgemäßen Verwendung des Produkts.
