







HEFEN



ENARTISFERM Q ET



Mehrzweckhefe für direkte Inokulation

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <p>EnartisFerm Q ET ist eine Mehrzweckhefe, die für die Herstellung von Weiß-, Rot- und Roséweinen geeignet ist.</p> <p>Bei der Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen verwendet, verstärkt sie den Sortencharakter, weil sie fruchtige Aromen bildet, die über einen längeren Zeitraum stabil sind. Die gute Produktion von Glycerin trägt positiv zur Wahrnehmung von Volumen und Weichheit bei.</p> <p>Bei der Rotweinbereitung fördert sie die Extraktion der Polyphenole und ergibt Weine mit guter Tanninstruktur, die aber schon am Ende der Gärung sehr ausgewogen sind, sich aber auch für eine lange Lagerung eignen.</p> <p>Dank der natürlichen Beschaffenheit und der besonderen Bedingungen bei der Herstellung kann EnartisFerm Q ET (Easytech) direkt in den Most geimpft werden, ohne dass eine Rehydrierung erforderlich ist. Die Direktimpfung spart Zeit und Arbeit, erleichtert die Hefevorbereitung und verringert das Risiko, Fehler zu machen, welche die Gärung beeinträchtigen können. Wenn direkt in den Most geimpft, sorgt die hohe Überlebensrate von EnartisFerm Q ET für einen reibungslosen Gärstart und Abschluss der Gärung im gleichen Zeitrahmen, wie bei rehydrierter Hefe.</p>												
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Vergärungstemperatur</td> <td>15 – 30 °C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>mittelmäßig</td> </tr> <tr> <td>Gärgeschwindigkeit</td> <td>moderat</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>bis 16% Vol.</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>neutral</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Vergärungstemperatur	15 – 30 °C	Latenzphase	mittelmäßig	Gärgeschwindigkeit	moderat	Alkoholtoleranz	bis 16% Vol.	Killerfaktor	neutral
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Vergärungstemperatur	15 – 30 °C												
Latenzphase	mittelmäßig												
Gärgeschwindigkeit	moderat												
Alkoholtoleranz	bis 16% Vol.												
Killerfaktor	neutral												
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittelmäßig</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Flüchtiger Säure</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H₂S</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO₂</td> <td>mittelmäßig-gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Glycerin</td> <td>mittelmäßig</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	mittelmäßig	Sauerstoffbedarf	gering	Produktion von Flüchtiger Säure	gering	Produktion von H ₂ S	gering	Produktion von SO ₂	mittelmäßig-gering	Produktion von Glycerin	mittelmäßig
Stickstoffbedarf	mittelmäßig												
Sauerstoffbedarf	gering												
Produktion von Flüchtiger Säure	gering												
Produktion von H ₂ S	gering												
Produktion von SO ₂	mittelmäßig-gering												
Produktion von Glycerin	mittelmäßig												
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produktion von Weiß-, Rot- und Roséweinen für kurze und mittlere Reifungszeit. ▪ Produktion von Rotwein für lange Reifungszeit. 												
	<p>DOSIERUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alkoholische Gärung: 20-40 g/hl <p>Die höhere Dosierung wird bei phytosanitär beeinträchtigten Trauben, hohen Zuckerkonzentrationen und bei mikrobiologisch nicht einwandfreien Mosten eingesetzt.</p>												
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <p>Mit Rehydrierung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In einer Menge sauberen Wassers verteilen, die dem 10-fachen des Gewichtes der Hefe entspricht, und vorsichtig umrühren. Die Temperatur des Wassers sollte zwischen 35-40 °C liegen. ▪ 20 Minuten abwarten und anschließend nochmals umrühren. 												

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.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geben Sie die Hefesuspension zu Beginn der Befüllung in den Tank. Achten Sie darauf, dass der Temperaturunterschied zwischen der Hefesuspension und dem Most nicht mehr als 10 °C beträgt. ▪ Verteilen Sie die Hefe gleichmäßig. ▪ Das Einhalten der oben beschriebenen Zeiten und Methode gewährleistet die maximale Lebensfähigkeit der rehydrierten Hefe. <p><i>Direktbeimpfung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geben Sie die Hefe am Ende oder während der Befüllung des Gärtanks direkt in den Most (Temperatur > 15°C). ▪ Oder alternativ dazu, verteilen Sie die Hefe in 10-20 Teilen Most (Temperatur > 15°C) unter vorsichtigem Rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden, und geben sie sie dann in die zu vergärende Masse. ▪ Pumpen Sie den Most rund, um die Hefe gleichmäßig in der Masse zu verteilen.
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 0,5 kg 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Packung: kühl (vorzugsweise zwischen 5° und 15°C) und trocken lagern. Geöffnete Verpackung: Schließen Sie das Produkt sorgfältig und lagern Sie es wie oben angegeben. Schnell verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT Produkt entsprechend dem: Codex OEnologique International.</p> <p>Produkt zur önologischen Verwendung, gemäß der Verordnung: (EU) 2019/934</p> <p>Enthält E491 (Sorbitanmonostearat).</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.