









**HEFEN**

# ENARTISFERM Q RHO

*Saccharomyces uvarum* zur Abschwächung der "önologischen" Auswirkungen des Klimawandels

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>EnartisFerm Q RHO wurde aus getrockneten Trauben isoliert, die für die Herstellung des Amarones bestimmt waren. Es handelt sich um einen Stamm der Art <i>Saccharomyces uvarum</i>, der alle arttypischen mikrobiologischen und önologischen Eigenschaften aufweist:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verträglichkeit gegenüber niedrigen Temperaturen. Bei Temperaturen nahe 10°C zeigt sie eine höhere Gärungsintensität als <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</li> <li>• Geringe Produktion an flüchtiger Säure, typischerweise weniger als 0,2 g/l bei einem Alkoholgehalt von 13-13,5 % Vol.</li> <li>• Hohe Glycerinproduktion.</li> <li>• Neigung zur Bildung von Bernsteinsäure und Apfelsäure, wodurch der Gesamtsäuregehalt des Weins erhöht wird.</li> <li>• Geringere Zucker-/Alkoholumsetzung im Vergleich zu <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</li> <li>• Hohe Produktion von 2-Phenylethanol, einem Alkohol, der sich durch ein intensives blumiges Aroma auszeichnet.</li> </ul> <p>EnartisFerm Q RHO trägt insbesondere durch seine Tendenz zu einer geringen Zucker-/Alkoholumsetzung und zur Erhöhung des Gesamtsäuregehalts des Weins dazu bei, die "önologischen" Auswirkungen des Klimawandels abzuschwächen. EnartisFerm Q RHO kann zum Beispiel zur Herstellung von Weinen verwendet werden, die im Verschnitt geeignet sind, um Säure zu verleihen. Interessant ist auch die Anwendung von EnartisFerm Q RHO in Koinokulation mit <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Hefen, wie EnartisFerm Q9 oder EnartisFerm ES181 für die Weißweinproduktion und EnartisFerm ES454 und EnartisFerm ES488 für die Rotweinproduktion.</p>																
	<p><b>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces uvarum</i></td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>8 – 28 °C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>mittel (kurz bei tiefen Temperaturen)</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>moderat</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 13 % Vol.</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>neutral</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub>-Resistenz</td> <td>hoch</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces uvarum</i>	Gärungstemperatur	8 – 28 °C	Latenzphase	mittel (kurz bei tiefen Temperaturen)	Gärungsgeschwindigkeit	moderat	Alkoholtoleranz	≤ 13 % Vol.	Killerfaktor	neutral	SO <sub>2</sub> -Resistenz	hoch		
Art	<i>Saccharomyces uvarum</i>																
Gärungstemperatur	8 – 28 °C																
Latenzphase	mittel (kurz bei tiefen Temperaturen)																
Gärungsgeschwindigkeit	moderat																
Alkoholtoleranz	≤ 13 % Vol.																
Killerfaktor	neutral																
SO <sub>2</sub> -Resistenz	hoch																
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>gering (150 – 200 ppm an H<sub>v</sub>S)</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion an flüchtiger Säure</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion an H<sub>2</sub>S</td> <td>sehr gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion an SO<sub>2</sub></td> <td>mittelmäßig</td> </tr> <tr> <td>Produktion an Acetaldehyd</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>Produktion an Glycerin</td> <td>sehr hoch (&gt; 10 g/l)</td> </tr> <tr> <td>Kompatibilität mit der malolaktischen Gärung:</td> <td>gering</td> </tr> </table>	Stickstoffbedarf	gering (150 – 200 ppm an H <sub>v</sub> S)	Sauerstoffbedarf	gering	Produktion an flüchtiger Säure	gering	Produktion an H <sub>2</sub> S	sehr gering	Produktion an SO <sub>2</sub>	mittelmäßig	Produktion an Acetaldehyd	gering	Produktion an Glycerin	sehr hoch (> 10 g/l)	Kompatibilität mit der malolaktischen Gärung:	gering
Stickstoffbedarf	gering (150 – 200 ppm an H <sub>v</sub> S)																
Sauerstoffbedarf	gering																
Produktion an flüchtiger Säure	gering																
Produktion an H <sub>2</sub> S	sehr gering																
Produktion an SO <sub>2</sub>	mittelmäßig																
Produktion an Acetaldehyd	gering																
Produktion an Glycerin	sehr hoch (> 10 g/l)																
Kompatibilität mit der malolaktischen Gärung:	gering																
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weiß-, Rot- und Roséweine</li> <li>▪ Erhöhung des Gesamtsäuregehalts des Weins und Verringerung der Zucker-/Alkoholausbeute</li> <li>▪ Erhöhung der aromatischen Komplexität und Geschmeidigkeit</li> </ul>																

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.

	<p><b>DOSIERUNG</b> 20-40 g/hl</p> <p>Höhere Dosierungen gelten für geschädigte Trauben, hohe Zuckerkonzentrationen und Moste unter nicht einwandfreien mikrobiologischen Bedingungen,</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b> <i>Achtung!</i> EnartisFerm Q RHO ist empfindlich gegenüber Temperaturschocks und erfordert ein spezielles Rehydrierungsprotokoll. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ In einem Volumen von sauberem Wasser, das dem 10-fachen Gewicht der Hefe entspricht, unter leichtem Rühren auflösen. Die Wassertemperatur muss zwischen 25-28 °C liegen.</li> <li>▪ Die Suspension 10 Minuten lang ruhen lassen und dann erneut vorsichtig umrühren.</li> <li>▪ die Suspension weitere 10-15 Minuten ruhen lassen.</li> <li>▪ einen Starter vorbereiten, indem der Hefesuspension Most hinzugefügt wird. Darauf achten, dass der Temperaturunterschied zwischen der Hefesuspension und dem Most nicht mehr als 5 °C beträgt.</li> <li>▪ Abwarten, bis die Gärung sichtbar einsetzt, dann den Starter gleichmäßig in den Gärbehälter geben (idealerweise beim Befüllen). Der Temperaturunterschied zwischen dem Hefestarter und dem Most darf 5 °C nicht überschreiten.</li> <li>▪ Die Hefe gleichmäßig in der geimpften Masse verteilen.</li> </ul> <p>Dieses spezifische Rehydrierungsprotokoll ist zu befolgen, um die Aktivität und Leistungsfähigkeit von EnartisFerm Q RHO zu maximieren. Zur Verbesserung der Gäraromaproduktion und zur Erhöhung der Überlebensfaktoren sollte EnartisFerm Q RHO zum Zeitpunkt der Inokulation mit einem komplexen Nährstoff wie Nutriferm Arom Plus ergänzt werden. Nutriferm Arom Plus liefert Sterole und ungesättigte Fettsäuren, die den Zellstoffwechsel in Gegenwart von Alkohol optimieren. Nutriferm Arom Plus liefert Aminosäuren, die als Vorläufer für die Synthese von aromatischen Verbindungen dienen.</p> <p>EnartisFerm Q RHO ist empfindlich gegenüber hohen Temperaturen: Die Gärtemperatur darf 28 °C nicht überschreiten. Diese Hefe liefert die besten Ergebnisse bei der Gärung mit niedrigen Temperaturen (&lt;18°C bei weißem Most und Rosémost; &lt;24 °C bei Rotweinmaische).</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 0,5 kg</p> <p>Geschlossene Verpackung: kühl (vorzugsweise zwischen 5 °C und 15 °C) und trocken lagern. Geöffnete Packung: fest verschließen und wie oben angegeben aufbewahren. Schnell verbrauchen.</p>
	<p><b>KONFORMITÄT</b> Produkt entsprechend dem: Codex Œnologique International.</p> <p>Produkt zur önologischen Verwendung, gemäß: Verordnung (EU) 2019/934 und Änderungen</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.