









**HEFEN**

**ENARTISFERM WS**

Hefe für Weine mit hohem Alkoholgehalt, die für eine mittel- bis langfristige Fassreifung bestimmt sind.

	<p><b>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <p>Aus einer Zinfandel Spätlese des Kellereibetriebes Williams-Selyem isoliert, gilt EnartisFerm WS als einer der robustesten Stämme, die in Kalifornien selektioniert wurden. Er eignet sich für die Vergärung zahlreicher Rot- und Weißweintraubensorten, für die Vergärung von Mosten mit hohem Zuckergehalt und für die Behandlung von schleppenden oder stehengebliebenen Gärungen. EnartisFerm WS verstärkt die Frucht- und Gewürznoten, ohne die Sorten- und Terroircharakteristiken zu überdecken. Die Hefe wird bei der Gärung von Rotweintrauben verwendet und ergibt Weine mit einer großen Tanninstruktur, die gleichzeitig weich am Gaumen sind. Sehr geschätzt wird diese Hefe bei der Herstellung von Zinfandel und Pinot Noir (Spätburgunder, Blauburgunder) für lange Fassreifungsprozesse. EnartisFerm WS wird besonders für die Herstellung von Weinen mit hohem Alkoholgehalt empfohlen, die für eine mittel bis lange Fassreifung bestimmt sind.</p>												
	<p><b>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Art</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Vergärungstemperatur</td> <td>16 – 30 °C</td> </tr> <tr> <td>Latenzphase</td> <td>mittelmäßig</td> </tr> <tr> <td>Gärgeschwindigkeit</td> <td>moderat - schnell</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>bis 18 %Vol.</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>neutral</td> </tr> </table>	Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Vergärungstemperatur	16 – 30 °C	Latenzphase	mittelmäßig	Gärgeschwindigkeit	moderat - schnell	Alkoholtoleranz	bis 18 %Vol.	Killerfaktor	neutral
Art	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Vergärungstemperatur	16 – 30 °C												
Latenzphase	mittelmäßig												
Gärgeschwindigkeit	moderat - schnell												
Alkoholtoleranz	bis 18 %Vol.												
Killerfaktor	neutral												
	<p><b>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Flüchtigter Säure</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von H<sub>2</sub>S</td> <td>niedrig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von SO<sub>2</sub></td> <td>mittelmäßig</td> </tr> <tr> <td>Produktion von Glycerin</td> <td>mittelmäßig</td> </tr> </table> <p>Vereinbarkeit mit der malolaktischen Gärung: neutral. Aromatisch sehr offene Weine nach Abschluss der alkoholischen Gärung Geringe Farbstoffabsorption der Hefezellwand</p>	Stickstoffbedarf	niedrig	Sauerstoffbedarf	niedrig	Produktion von Flüchtigter Säure	niedrig	Produktion von H <sub>2</sub> S	niedrig	Produktion von SO <sub>2</sub>	mittelmäßig	Produktion von Glycerin	mittelmäßig
Stickstoffbedarf	niedrig												
Sauerstoffbedarf	niedrig												
Produktion von Flüchtigter Säure	niedrig												
Produktion von H <sub>2</sub> S	niedrig												
Produktion von SO <sub>2</sub>	mittelmäßig												
Produktion von Glycerin	mittelmäßig												
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vergärung von Weiß- und Rotweintrauben</li> <li>▪ Herstellung von Weinen mit mittel- bis langfristiger Reifungszeit.</li> <li>▪ Produktion von Pinot Noir (Blauburgunder, Spätburgunder) und Zinfandel.</li> <li>▪ Vergärung von Mosten mit hohem potentiellen Alkoholgehalt.</li> <li>▪ Behandlung von schleppenden und stockenden Gärungen.</li> </ul>												
	<p><b>DOSIERUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alkoholische Gärung: 20-40 g/hL</li> <li>▪ Höhere Dosierungen werden bei phytosanitär beeinträchtigten Trauben, hohen Zuckerkonzentrationen und bei mikrobiologisch nicht einwandfreien Mosten eingesetzt.</li> <li>▪ Wiederangärung nach Gärstopp: 40 g/hL</li> </ul>												
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ 20 Minuten abwarten und anschließend nochmals umrühren.</li> <li>▪ Fügen Sie die Hefesuspension während der Befüllung des Tanks zu. Achten Sie darauf, dass der Temperaturunterschied zwischen der Hefesuspension und dem Most nicht mehr als 10 °C beträgt.</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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verteilen Sie die Hefe gleichmäßig im Most. Das Einhalten der oben beschriebenen Zeiten und Methode gewährleistet die maximale Lebensfähigkeit der rehydrierten Hefe.</li> </ul> <p>Die mit EnartisFerm WS hergestellten Weine zeichnen sich durch ihre aromatische Finesse aus und spiegeln die Sorten- und Terroircharakteristik wider. Um diese Eigenheiten hervorzuheben, ist es ratsam, eine geeignete Nährstoffversorgungsstrategie zu verfolgen. Die Verwendung eines komplexen Aktivators wie Nutriferm Energy bei der Inokulation erlaubt eine gleichmäßige und vollständige Vergärung und verhindert die Bildung von qualitätsschädigenden Verbindungen.</p> <p>Nach 1/3 der alkoholischen Gärung hält die Zugabe von Nutriferm Advance den Hefestoffwechsel aktiv und unterstützt den vollständigen Abbau des Zuckers, während das Auftreten von Reduktivnoten verhindert wird. Die Zugabe von EnartisPro Tinto während der Mazeration wirkt in Synergie mit EnartisFerm WS für die Stabilisierung von Farbe und Aromen und erhöht das Reifungspotenzial des Weins.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN</b> 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><b>KONFORMITÄT</b> Produkt entsprechend dem: Codex OEnologique International.</p> <p>Produkt zur önologischen Verwendung, gemäß der Verordnung (EU) 2019/934 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.