

Enoferm[®] Simi White

Produkt:

Dieser Reinzuchthefestamm wurde in Kalifornien vom Institut Pasteur u. der kalifornischen Kellerei SIMI gemeinsam mit Lallemand entwickelt.

Charakteristik:

Intensive Bildung von blumigen und fruchtigen Aromen während der Gärung zeichnet dieser Hefestamm aus. Eine unglaubliche Vielfalt an Interessanten Fruchtaromen und von Geschmacksvariationen ergänzt die Sortenaromen der Weine.

Enoferm SIMI WHITE wird vielseitig auch zur Vergärung von Weinen für Cuvée-Konzepte eingesetzt (als hocharomatische Teilvariante für moderne, vollfruchtige Weissweine).

Gärtemperatur:	von 13 – 38°C (optimaler Bereich bei 17 – 25°C).
Gäreigenschaft:	zügige und regelmässige Gärung.
Nährstoffbedarf:	hoch, da sehr anspruchsvolle Stoffwechselaktivität dieser Hefe; Empfehlung: Go-Ferm + Komplexnährstoff «Fermaid» anwenden.
Alkoholtoleranz:	bis 15 % vol. Alk.
Endvergärung:	bei sehr schwierigen Bedingungen ev. 2. Hefegabe durchführen
Flüchtige Säure:	sehr geringe Bildung (im Standardtest 0,2 – 0,3 g/l)
Schaumbildung:	allgemein gering; bei einzelnen Mostbedingungen ist Schaumbildung;
Einfluss auf BSA:	keine Verzögerung des biologischen Säureabbaues (geringe Sulfidbildung).

Dosierung:

Anwendungsmenge in g/hL	Normale Anwendungsbedingung	Schwierige Anwendungsbedingung
Mostvergärung	25 – 40	30 - 50

Das vorliegende Produktemerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen