

Bakterien UVAFERM BETA

Oenococcus oeni- aus der Natur selektioniert.

- Für sehr gute Aktivität
- Für Sicherheit bei Fermentation
- Für fruchtbetonte Sortenaromen

Anwendung	Wirksame Kontrolle des biologischen Säureabbaus (BSA) unter Anwendung innovativer biologischer Kulturen war Ziel eines europäischen CRAFT-Forschungsprojekts für Milchsäurebakterien: <ul style="list-style-type: none"> - Bessere Qualität der Weine und verbesserte Sortencharakter werden mit BETA - Aus zahlreichen Tests wurde UVAFERM BETA als gärkräftiger Stamm selektiert, welcher einen verlässlichen BSA bei vielfältigen Bedingungen erzielt. - UVAFERM BETA bietet Sicherheit beim Weinausbau und einen positiven Beitrag für sortentypische Weinaromen.
Biologischer Säureabbau optimiert Weinaroma	UVAFERM BETA unterstützt positiv die Tanninstruktur und die rote Beerenaromen in Rotweinen Die geringe Bildung «buttriger» Aroma-komponenten, wie Ethyllakat oder Diacetyl durch UVAFERM BETA fördert den Erhalt des Sortencharakters der Weine UVAFERM BETA erhöht die gehalte an β -Damas-cenon im Wein. Diese Aromen Trage zum blumigen Charakter in Rotweinen bei. Die geringe Bildung «buttriger» Aroma-komponenten, wie Ethyllaktat oder Diacetyl durch UVAFERM BETA fördert den Erhalt des Sortencharakters der Weine.
Mikrobiologische	gute Implantierung (Überleben in Wein); durchsetzungsfähiger Stamm, gute Dominanz über wilde Bakterienflora Gut angepasst an höhere SO ₂ -Gehalte: Toleranz Gesamt-SO ₂ : bis 50 – 60 mg/l Alkoholtoleranz 14.5 % Vol. Gute Toleranz bei tiefen Temperaturen: mind. Temp.. 14°C Verlauf des Apfelsäureabbaus: Mittlere Latenz-Phase Schneller Apfelsäureabbau bei optimalen Bedingungen im Wein: <ul style="list-style-type: none"> - pH > 3.2 - 12 – 13% Vol. Alkohol - Gesamt SO₂ < 20 mg/l - Temperatur 18°C <p>Sicherheit Kein Potential zur Bildung von biogenen Amininen; sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure</p>
Anwendung	nach dem Lallemand MBR- Verfahren hergestellt, erfolgt die Akklimatisierung der Starterkultur UVAFERM BETA bereits während der Produktion. Diese Verstärkung der Zellmembran ermöglicht eine erhöhte Resistenz Gegenüber schwierigen Bedingungen im Wein. Die einfache und direkte Zugabe Der Starterkultur zum Wein funktioniert perfekt. Inhalt eines Beutels für 25 hl Wein in 500 ml Trinkwasser bei 20 – 25°C vorsichtig Umrühren, um die Starterkultur gleichmässig zu verteilen und die Sauerstoffaufnahme gering zu halten.
Lagerung	UVAFERM BETA kann 18 Monate bei +14°C und 30 Monate bei -20°C gelagert werden.

Das vorliegende Produktmerkblatt 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