

# VitiFerm™ Esprit BIO



## Allgemeines

VitiFerm™ Esprit BIO ist eine Trockenreinzuchtheefe der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*, welche sorgfältig selektioniert und speziell für die zweite Gärung von Schaumweine ausgewählt wurde. Sie eignet sich aufgrund ihrer sensorischen Eigenschaften auch für knackig, spritzige Sommerweine. Aufgrund ihrer naturgegebenen moderaten Erzeugung von SO<sub>2</sub> während der Gärung, bietet die Hefe einen natürlichen Schutz gegen einen unerwünschten BSA, ist daher ein idealer Partner für die zweite Gärung von Schaumweinen und Weinen ohne gewünschten BSA. Ihre natürlichen physiologischen Eigenschaften für die Erzeugung von terriorbetonten und sortenbetonten Weinen ausgewählt. VitiFerm™ Esprit BIO ist von der Selektion bis hin zur Produktion konsequent ökologisch erzeugt, und entspricht somit der EU-BIO Verordnung 834/2007 und der Durchführungsverordnung 889/2008. Hierdurch erfüllt VitiFerm™ Esprit BIO in idealer Weise die Voraussetzungen zur Erzeugung hochwertiger Schaumweine und Qualitätsweine sowohl in der BIO-zertifizierten Weinerzeugung als auch in der konventionellen Weinbereitung.

## Empfohlene Parameter im Most

Max. Alkoholtoleranz:	15 Vol. %
Max. Mostgewicht:	115 °Oe
Empfohlener Temperaturbereich:	18 – 20 °C
Empfohlener NOPA:	> 140 ppm
Trübungsereich:	> 70 NTU

## Dosage- und Aktivierungsempfehlung

VitiFerm™ Esprit BIO Hefen sind aufgrund ihrer Bio-zertifizierten Produktionsweise frei von chemischen Emulgatoren. Es ist daher darauf zu achten, dass die Hefe nicht in reinem Wasser rehydriert wird.

Aufgrund der chemie- und emulgatorfreien Produktionsweise, muss die Aktivierung in zu gleichen Teilen, 50:50, in einem Most-Wasser-Gemisch erfolgen. Die empfohlene Hefemenge ist unter ständigem Rühren in eine 10-fache Menge Most-Wasser einzubringen. Die Temperatur des Mostes sollte unbedingt zwischen 28°C und 30°C liegen. Eine gute O<sub>2</sub> bzw. Luft-Versorgung der Hefezellen ist in der Rehydrierungsphase enorm wichtig und sollte durch wiederholtes Aufschlagen sichergestellt werden.

VitiFerm™ Esprit BIO sollte generell mit den hier empfohlenen Mengen zum Most dosiert werden. Bei geringerer Dosage besteht die Gefahr eines Gärverzugs und eines geringen Endvergärungsgrades.

Anwendung	Normale Gärbedingungen	Schwierige Gärbedingungen
Weisswein / Rosé	25 – 30 g / hL	30 – 40 g / hL
Kaltgärung < 15 °C		30 – 40 g / hL
Sektvergärung	25 – 35 g / hL	35 – 50 g / hL
2. Ansatz zur Wiederangärung		50 – 90 g / hL