

# Trockenreinzuchtheife UVAFERM 43

Herkunft	Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus (Galactose neg), selektioniert in Avignon Von Önologie-Institut Inter-Rhône und Lallemand.
Charakteristik	UVAFERM 43 wurde in einem mehrjährigen Forschungsprojekt in den Weingebieten Des Rhône- Flusses für die Erzielung einer guten und verlässlichen Endvergärung selektioniert. Besonders in Mosten und Weinen mit erfahrungsgemäss höherer Neigung zu Gärproblemen hat sich der Stamm No. 43 mit positiven Resultaten bewährt. Schliesslich wurde aus einem Pool von 30 neuen Hefeselektionen die Hefe No.43 wegen verlässlicher Eigenschaften zur Verwendung in den Weinkellereien bestimmt. Der organoleptische Einfluss von Hefe UVAFERM 43 auf die Weine und Sekte wird beschrieben als: neutral, sauber und reintönig.
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rascher Gärbeginn, zügiger Gärverlauf, gezügelte Endgärung</li> <li>- Gute Implantation und Durchsetzungsvermögen</li> <li>- Auch bei schwierigen Bedingungen effiziente Gärleistung und Hefeaktivität</li> <li>- Sehr geringe Bildung von SO<sub>2</sub> und SO<sub>2</sub>-bindender Stoffe</li> <li>- Keine Bockserbildung (H<sub>2</sub>S)</li> <li>- Alkoholtoleranz bis 15.5% Vol.</li> <li>- Keine Bildung flüchtiger Säure</li> </ul>
Anwendung	<p>UVAFERM 43 wird in 5 – 10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen. Für die Sektbereitung und bei Gärtemperaturen unter 15°C wird Akklimatisation der Hefekultur in Teilmenge (5 – 10% vom Gesamtgebinde) während 12-15 Stunden bei gleichmässiger, nicht stark schwankender Temperatur von ca. 20°C empfohlen. (Zugabe von 1g/l Hefenährstoff Fermaid zur Hefeernährung während der Akklimatisationsphase)</p> <p>Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimatisation wird die Sterolynthese der Hefe fördern; bessere Vitalität und Toleranz der Hefen sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Zur Weitergärung nach Gärstockungen bei Alkoholgehalten über 2% Vol. wird eine Anpassung der Hefe nach Rehydratation in einer Teilmenge von 5 – 10 % durchgeführt (6 – 12 Stunden) vor der Beimischung dieser Hefesuspension zum Gesamtgebinde.</p> <p>Ein Abtrennen der alten Hefe (Abstrich, Grobfiltration) vor der neuen Hefezugabe (und ev. Nährstoffzugabe) wird empfohlen zur Vermeidung von negativen Einflüssen der gestressten Altheife auf den Wein. Bei Rotweinmaischen ist dieses Abtrennen nicht möglich und durch den höheren Nährstoffgehalt der Rotweinmaischen verzichtbar.</p>

	Dosageempfehlung g/hl Schwierige Bedingungen	Günstige Bedingungen
Weisswein	20 – 30 g/hl	20 – 25 g/hl
Rotwein	20 – 30 g/hl	20 – 25 g/hl
Weissherbst, Rosé	20 – 30 g/hl	20 – 30 g/hl
Tanksekt, Schaumweine	20 – 40 g/hl	20 – 30 g/hl
Nach Gärstockung	30 – 50 g/hl	

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