

Trockenreinzuchthefer UVAFERM CEG

Herkunft Saccharomyces cerevisiae, selektioniert von Forschungsanstalt Geisenheim, Stamm «Epernay- Champagne»

Charakteristik Der Hefestamm UVAFERM CEG genießt vor allem bei Erzeugern von feifruchtigen, reduktiven Weissweinen einen restklassigen Ruf. Einer langsamen aber verlässlichen Angärung folgt eine schonende und schaumgebremste Vergärung, bei der oft schon die feinen Aromen des entstehenden Weines markant erkennbar sind. Während der Rehydratation zeigt CEG kein Spektakuläres Aufschäumen; aufgrund höherer Proteaseaktivität folgt der schaumarmen Gärung eine gute Selbstklärung der Weine durch aktive Absetzeigenschaften. UVAFERM CEG wird in vielen Weinbauregionen für die Erzeugung von fruchtigen Weintypen aller Geschmacksspielarten ausgewählt (Gutedel-Chasselas, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay, Veltiner, Ugni blanc). Bei Mosten mit niedriger Nährstoffversorgung und nach starker Mostklärung wird Mit Zugab der Hefenährstoffe Fermaid ein optimaler Gärverlauf gesichert.

Beschreibung

- Langsamer Gärbeginn, gezügelte Endgärung
- Gute Temperaturtoleranz
- Angärung ab 8°C (Dosage>=20g/hl)
- Nährstoffzugabe (z.B. Fermaid) bei stark geklärten stickstoffarmen Mosten (FAN unter 150 mg) empfohlen
- Keine Schaumbildung
- Keine Bockserbildung
- Alkoholtoleranz bis 14% Vol.
- Keine Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe SO2 Bildung
- Beugt während der Weinreife bei Riesling der Bildung von TDN (Petrolnote, Alterungston) vor.
- Sehr geringe Bildung SO2- bindender Stoffe
- Bei Obstmaischnvergärung starkes Verflüssigungspotential durch proteolytische Aktivität
- Edle Fruchtaromen bei Sektbereitung, bringt auch feinperliges Mousseuw.

Anwendung UVAFERM CEG 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 kühlen Gärtemperaturen (unter 15°C) wird die Akklimatisation der Hefekultur in einer Teilmenge (5 – 10% vom Gesamtgebände) während 12 – 15 Stunden empfohlen zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen (höherer Ethanolgehalt, kühle Temperaturen)

	Dosageempfehlung g/hl Schwierige Bedingungen	Günstige Bedingungen
Weissweinmoste	20 – 35 g/hl	15 – 20 g/hl
Rosé	20 – 25 g/hl	15 – 20 g/hl
Sektbereitung	30 – 50 g/hl	20 – 30 g/hl

Eine Besonderheit

Für viele Önologen wird der "moderne" Weissweintyp von frischen Sortenaromen geprägt. Trotz Ausrichtung der weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Maßnahmen auf das Ziel der Erzeugung frischer Weissweintypen wird speziell bei Riesling schon nach kurzer Reifezeit der unerwünschte Alterston (Petrolnote) merkbar. Stark abhängig vom Rebklonmaterial wird die enzymatische Bildung (aus Vorstoffen wie β -Carotene und Lutein) dieses TDN (1,1,6-Trimethyldihydrophtalin) bei Riesling Weinen schon bei Gehalten über 4ng/l geschmackswirksam.

Im Vergleich mit vielen Hefestämmen bringt UVAFERM CEG eine starke Verzögerung und Reduktion der TDN-Bildung: durch stammspezifische Esterase und Transferase Eigenschaften von CEG wird durch Überlagerung mit ausgleichenden Esterverbindungen die unerwünschte Freisetzung von TDN unterbunden. Ein ähnlich günstiger Effekt zur Verzögerung der Petrolnote bei Riesling könnte nur durch Mostpasteurisation erzielt werden. Duftige Weißweine sind ein bevorzugtes Anwendungsgebiet für UVAFERM CEG. Die für einen rosenähnlichen Duft verantwortlichen Verbindungen 2-Phenylethanol und Phenylethylacetat werden von UVAFERM CEG während der Gärung verstärkt gebildet. UVAFERM CEG bildet auch bei niedrigen Gärtemperaturen (14°C) höhere Werte an positiven Acetaten. Bei 20°C. erreichen rosen- und pfirsichähnliche Duftkomponenten“ mit UVAFERM CEG optimale Werte; auch Hexanol-1 und Hexylacetat (grüner Apfel) erreichen erhöhte Werte.

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