

Trockenreinzuchthefer UVAFERM CS2

- Herkunft** Saccharomyces cerevisiae, selektionier in Elsass von INRA- Colmar (EG8) Und Lallemand
- Charakteristik** UVAFERM CS2 wurde für die Erzielung von frischen, lebendigen Weissweinen unter Berücksichtigung des Lokalcharakters selektioniert und ist im weltweiten Einsatz für diese Anwendung gut bewährt. Auf Basis hervorragender Resultate In Kalifornien und Australien, wird jetzt z.B. auch in deutschsprachigen Weinbau- regionen verstärkt UVAFERM CS2 für den sog. Modernen Weintyp bei Müller- Thurgau und Riesling eingesetzt. Bei Mosten mit niedriger Nährstoffversorgung und nach starker Mostklärung wird mit Zugabe der Hefenährstoffe Fermiad ein optimaler Gärverlauf gesichert.
- Beschreibung**
- Rascher Gärbeginn, gleichmässige Endgärung
 - Gute Temperaturtoleranz
 - Gute Angärung ab 12°C (Dosage 20 g/hl)
 - Nährstoffzugabe (z.B. Fermaid) bei stark geklärten stickstoffarmen Mosten
 - Mittlere Schaumbildung
 - Keine Bockserbildung
 - Alkoholtoleranz bis 14% Vol.
 - Flüchtige Säure kann im Einzelfall leicht erhöht sein (nur analytisch messbar, sensorisch nicht signifikant)
 - Geringe Bildung SO₂- bindender Stoffe
 - Intensiviert Bildung der Sauvignon-Aromen (Merkaptpentanon)
 - Gute Selbstklärung der Weine
- Anwendung** UVAFERM CS2 wird in 5 – 10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.

	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

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

