

# Trockenreinzuchtheefe UVAFERM HPS

Die spezifischen Vorzüge von UVAFERM HPS Hefe

- Erhöhte Bildung von Mannoproteinen
- Moderate und regelmässige Gärung
- Killerfaktor neutral

**Anwendung** Grundsätzlich sollten die Moste frühzeitig mit UVAFERM HPS Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefe und Unerwünschter Bakterien. Mit folgenden Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

	Anwendungsmenge in g/hl für	
	Normale	schwierige
	Bedingungen	
Rotweinmaische	20 – 30 g/hl	30 – 40 g/hl

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegrösse usw. angepasst werden. Bei grossen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

UVAFERM HPS Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most/Wassergemisch von 37°C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18 – 30°C  
Die Starttemperatur sollte mindestens 18°C betragen.

**Produkteigenschaften** Die Anforderungen der modernen Rotweinbereitung verlangen Weine mit Komplexität und ausgeprägtem Mundgefühl. Die verstärkte Ausbildung von Mannoproteinen unterstützt den Rotweinausbau für ein erhöhtes Mouthfeel und die Weichheit und Süsse der Tannine.

**Eigenschaften**

- Gärtemperatur 18 – 30 °C
- Geringer Nährstoffbedarf
- Positiver Einfluss für die Einleitung des BSA
- Alkoholtoleranz bis 16% Vol.

**Lagerung** UVAFERM HPS Hefe wird unter Schutzgar in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

UVAFERM HPS Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10°C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20°C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

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