

UVAFERM BDX

Herkunft	Saccharomyces cerevisiae, selektioniert in Bordeaux von führenden Önologie-Instituten und Lallemand
Charakteristik	<p>UVAFERM BDX wurde für die Erzielung von kräftigen, ausdrucksstarken Rotweintypen selektioniert.</p> <p>Die Gerbstoffzusammensetzung im Rotwein wird durch die Hefestämme definiert, Gerbstoffe reagieren mit dem Eiweiss der Hefe. Bereits in der Angärphase kann mit UVAFERM BDX eine wesentlich raschere Extraktion der Farbstoffe im Vergleich zu Standardhefen festgestellt werden. In der Regel setzt sich dieser Farbeindruck bis zum Gärungsende fort und wird nach vollzogenem Säureabbau und ev. Filtration weiterhin dokumentierbar.</p> <p>Die Zellstruktur des Hefestamms BDX bewirkt eine geringe Adsorption der Rotweinfarbstoffe und es wird daher von sehr farbschonender Gärung mit BDX gesprochen. Auch der optische Eindruck des Hefedepots bestätigt diese Feststellung.</p>
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> - rascher Gärbeginn, zügiger Gärverlauf - Starkes Durchsetzungsvermögen (Killerfaktor) - Optimale Gärtemperatur 16 – 32 °C - Geringe Schaumbildung - Keine Bockserbildung - Gute Glycerinbildung - Alkoholtoleranz bis 16% Vol. - Extrem geringe Bildung SO₂- bindender Stoffe - Beugt Farbverlust vor
Anwendung	UVAFERM BDX wird in 5 – 10fachem 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
Rotweinstosse	15 – 20 g/hl	10 – 15 g/hl
Rotweinstosse	20 – 25 g/hl	15 – 20 g/hl
Weissherbst, Rosé	20 – 25 g/hl	15 – 20 g/hl

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestmögliche Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen