
Technische Information: ECOFerm white

ECOFerm white ist für alle Weißweinsorten geeignet. Der Stamm gehört zur Gattung *Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus*. Er ist durch seine hohe Temperaturtoleranz besonders für die Vergärung bei kühlen Bedingungen geeignet.

Anwendung

ECOFerm white wird in 5-10 facher Menge Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/ der Maische beimischen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratation und Akklimatisation fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung.

Dosierung

Bei normalen Gärbedingungen werden 20g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen sollte die Dosierung auf bis zu 40g/hl erhöht werden (sehr starke Vorklärung).

Eigenschaften

- rasche Angärphase
- zügiger Gärverlauf
- Gäraktivität ab 10°C
- optimale Gärtemperatur 14-22°C
- Alkoholtoleranz bis 17 %vol
- mittlerer Nährstoffbedarf
- neutrales Verhalten gegenüber BSA

Besonderheiten

- geringe Bindung von SO₂
- keine Bockserneigung (H₂S)
- dezente Fruchtbildung

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.