
Technische Information: Uvaferm Alpha

Uvaferm Alpha wurde unter hoch selektiven Bedingungen vom ITV (Frankreich) für die direkte Beimpfung des Weines ausgewählt. Die gefriergetrocknete Kultur wird nach dem von Lallemant patentierten MBR Verfahren hergestellt. Dabei wird die Resistenz der Bakterien durch einen speziellen Akklimatisierungsschritt bereits während der Produktion verstärkt und damit das Überleben bei der Passage in den Wein deutlich erhöht. Das Ergebnis ist eine ultrareine und hochkonzentrierte Kultur für die einfache und schnelle Beimpfung der Weine.

Anwendung

Packungsinhalt eines 25g Beutels in ca. 500ml chlorfreiem Trinkwasser 15-20 Minuten bei 20-30°C rehydratisieren. Bei anderen Packungsgrößen das Wasservolumen einfach proportional anpassen. Mit dieser Suspension 25hl Wein kurz vor Ende der alkoholischen Gärung beimpfen. Sorgfältig durchrühren oder vorsichtig umpumpen um eine homogene Verteilung der Bakterien zu gewährleisten.

Dosierung

siehe Packung.

Eigenschaften

- hohe Überlebensrate im Wein
- hoch aktiv auch bei niedrigen Temperaturen < 14°C
- schneller BSA bei pH > 3,2
- verbessert Körper und Struktur

Besonderheiten

- mehr Körper und Komplexität
- anhaltender Abgang
- Abnahme von vegetativen und grasigen Noten
- reintonige und fruchtige Aromen

Lagerung

Packungen können bei 4°C gelagert werden das MHD verlängert sich jedoch bei Lagerung bei -18°C.

Qualität

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