
Technische Information: Uvaferm Beta

Uvaferm Beta ist bestens geeignet, die Tanninstruktur und die roten Beerenaromen in Rotwein zu unterstützen. Der Stamm erhöht die Gehalte an β -Damascenonim im Wein. Diese Aromen tragen zum blumigen Charakter in Rotwein bei. Die geringe Bildung "buttriger" Aromakomponenten, wie Ethyllaktat oder Diacetyl durch Uvaferm Beta fördert den Erhalt des Sortencharakters der Weine.

Anwendung

Inhalt eines Beutels für 25hl Wein in 500ml Trinkwaaser bei 20-25°C vorsichtig suspendieren. Nach 15-30 Minuten die Bakteriensuspension direkt dem Wein zugeben; vorsichtig umrühren, um die Suspension gleichmäßig zu verteilen und die Sauerstoffaufnahme gering zu halten.

Dosierung

siehe Packung!

Eigenschaften

- gute Implantierung (Überleben in Wein)
- gute Dominanz über wilde Bakterienflora
- gut angepasst an höhere SO₂-Gehalte:
Toleranz Gesamt-SO₂: bis 50-60mg/l
- Alkoholtoleranz: 14,5% Vol
- gute Toleranz bei tiefen Temperaturen:
minimum 14°C
- Verlauf des Äpfelsäureabbaus: mittlere Latenzphase

Besonderheiten

Schneller Äpfelsäureabbau bei optimalen Bedingungen im Wein:

- pH > 3,2
- 12-13%Vol. Alkohol
- Gesamt So₂ < 20mg/l
- Temperatur: 18°C

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.