

Uvaferm ALPHA

Starterkultur (*Oenococcus oeni*) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

Uvaferm Alpha wurde unter hoch selektiven Bedingungen vom Institut ITV (Frankreich) für die direkte Beimpfung des Weines ausgewählt. Die gefriergetrocknete Kultur wird nach dem von Lallemand 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.

VORZÜGE

- bereits Start der malolaktischen Fermentation ab 14°C
- mehr Körper und Komplexität mit anhaltendem Abgang
- Abnahme von vegetativen und grasigen Noten; reintönige und fruchtige Aromen

ANWENDUNG

Uvaferm alpha kann sowohl simultan als auch sequenziell beimpft werden, wahlweise mit oder ohne Rehydrierung. Bei der

simultanen Beimpfung (Co-Inokulation) die Starterkultur 24 - 48 Stunden nach der Hefe zugeben. Den entsprechenden Beutelinhalt dazu am einfachsten direkt einstreuen und leicht verteilen. Zu diesem Zeitpunkt ist der im Most vorhandene Sauerstoff durch die Hefe veratmet und eventuell vorhandenes freies SO₂ weitestgehend abgebaut. Die simultane Beimpfung vermeidet wirksam den spontanen BSA durch Dominierung der Spontanflora und sichert beste Adaption im jeweiligen Gebinde. Der Äpfelsäureabbau beginnt gegen Ende der alkoholischen Gärung, nutzt die Gärungsrestwärme optimal und führt so zu einer zügigen malolaktischen Fermentation mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften. Bei sequentieller Beimpfung nach der alkoholischen Gärung den Inhalt des Beutels für 25 hl Wein in 500 ml Trinkwasser bei 20°C vorsichtig suspendieren. Nach max. 15 Minuten die Bakteriensuspension direkt dem Jungwein zugeben und leicht einmischen (möglichst wenig Luftkontakt). Die Temperatur sollte während der malolaktischen Fermentation zwischen 16 und 24°C liegen. Bei Bedingungen im Grenzbereich der Leistungsmatrix wird der Einsatz von Nährstoffen wie ACTI ML dringend empfohlen, speziell für Weißweine.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- *Oenococcus oeni* Reinstammkultur
- pH-Toleranz: ab pH 3,2
- Temperaturtoleranz: 14 - 24°C

- Geschwindigkeit: schneller Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt SO₂: 50 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 14 %Vol.
- keine Bildung von biogenen Aminen
- Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen ergibt geringeren SO₂-Bedarf

VERPACKUNGSEINHEITEN

10 g (10 hl) Aluminiumverbundfolie;

Faltschachtel mit 5 x 10 g

25 g (25 hl) Aluminiumverbundfolie;

Faltschachtel mit 5 x 25 g

100 g (100 hl) Aluminiumverbundfolie;

Faltschachtel mit 4 x 100 g

LAGERUNG

Original verpackt und bei den vorgeschriebenen Lagerbedingungen ist die Produktqualität bis zum angegebenen MHD (max. 18 Monate bei +4°C bzw. 36 Monate bei -18°C; siehe Packung) garantiert. Geöffnete Packung umgehend verwenden.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.