



Uvaferm BETA

Starterkultur (*Oenococcus oeni*) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

Uvaferm BETA ist bestens geeignet, die Tanninstruktur und die roten Beerenaromen in Rotwein zu unterstützen. Der Stamm erhöht die Gehalte an β -Damascenon 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.

VORZÜGE

- fördert blumigen Charakter der Weine
- sehr reintonig, kaum Diacetyl

ANWENDUNG

Uvaferm Beta 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: mittlere Latenzzeit, dann schneller Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt-SO₂: 60 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 14,5%Vol.
- keine Bildung von biogenen Aminen
- Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen ergibt geringeren SO₂-Bedarf
- gute Implantierung (Überleben in Wein) gute Dominanz über wilde Bakterienflora

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 10 g (10 hl) Aluminium Verbundfolie
- 25g (25 hl) Aluminium Verbundfolie
- 100 g (100 hl) Aluminiumverbundfolie

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



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.

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:** Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.



ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.