

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 -Damasconen 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 SO_2 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 malo-laktischen 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 Weiß-weine.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- *Oenococcus oeni* Reinstammkultur
- pH-Toleranz: ab pH 3,2
- Temperaturtoleranz: 14 - 24°C
- Geschwindigkeit: mittlere Latenzzeit, dann schneller Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt- SO_2 : 60 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 14,5%Vol.
- keine Bildung von biogenen Aminen
- Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen ergibt geringeren SO_2 -Bedarf



- gute Implantierung (Überleben in Wein); gute Dominanz über wilde Bakterienflora

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.