



## Uvaferm SLO

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus

### PRODUKTINFO

Uvaferm SLO ist eine von Lallemand mit der Universität "Ljubljana" in Slovenien selektionierte Reinzuchthefer für harmonische, fruchtgeprägte Weißweine.

### VORZÜGE

- Für eine zuverlässige Gärung
- Pfirsich-Maracuja-Aromen
- Keine Bockserbildung (H<sub>2</sub>S)
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure

### ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer zum Rehydrieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2

- 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Sehr schnelle Implantation; sichere, flotte Vergärung
- Gärtemperatur 15 - 32°C
- Alkoholtoleranz bis 15,5%vol
- Killerfaktor

### VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel  
20 x 500 g im Karton

### LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium-Verbundfolie vakuumverpackt. Die Hefen können in der Original- verpackung bei 4 - 10°C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20°C erfolgen. Angebrochene Packungen umgehend auf- brauchen.

### 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.

////////////////////////////////////  
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unser  
55411 Bingen W: www.zefueg.de M: 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.



**ZUSATZINFO**

- GVO-Status: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE: Dieses Produkt enthält keine Allergene nach der ALBA-Liste.
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////  
**ZEFÜG GmbH & Co. KG**                      T: +49 (0) 6721 - 98 69 70                      Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung    F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9                      Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige  
Alfred-Nobel-Straße 9                      M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de)                      Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-  
55411 Bingen                                      W: [www.zefueg.de](http://www.zefueg.de)                                      rer 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.