

Reinvergärung uvaferm® HPS YSEO

Saccharomyces Cerevisiae

uvaferm HPS YSEO Hefe zeichnet sich durch die erhöhte Mannoprotein-Extraktion aus. Der Hefestamm HPS (**h**igh **p**olysaccharid) wurde in Kooperation mit der Forschungsanstalt Centro Superior Investigaciones Cientificas (CSIC) in Spanien entwickelt und patentiert (P200102541). Durch den YSEO-Herstellungsprozess ist der Hefestamm uvaferm HPS YSEO sowohl in der Heferversorgung, Stressapplikation und im Trocknungsprozess verbessert und hefestammspezifischer produziert worden. Die geeigneten Rebsorten sind Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah und Schwarzriesling.

Die spezifischen Vorzüge von uvaferm HPS YSEO Hefe:

- Erhöhte Bildung von Mannoproteinen
- Moderate und regelmäßige Gärung
- Killerfaktor neutral

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste frühzeitig mit uvaferm HPS YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl für	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Rotweinmaische/-wein	20 – 30	30 – 40

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

uvaferm HPS YSEO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 37 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18 – 30 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen.

Produkteigenschaften

Die Anforderungen der modernen Rotweinbereitung verlangen Weine mit Komplexität und ausgeprägtem Mundgefühl. Die verstärkte Ausbildung von Mannoproteinen unterstützt den Rotweinausbau für ein erhöhtes Mouthfeel und die Weichheit und Süße der Tannine.

Hefestammeigenschaften:

- Gärtemperatur 18 – 30 °C
- Geringer Nährstoffbedarf
- Positiver Einfluss für die Einleitung des BSA
- Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

uvaferm HPS YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

uvaferm HPS YSEO Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferformen

uvaferm HPS YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.234 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

uvaferm HPS YSEO Hefe wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

uvaferm® ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.2.97
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide