

## Reinvergärung uvaferm<sup>®</sup> 228

### *Saccharomyces Cerevisiae*

**uvaferm 228 Hefe ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die eine prägnante Auswirkung auf die Sortentypizität und den Gebietscharakter hat. Sehr gut geeignete Rebsorten sind neben Riesling auch Muskatsorten.**

Die spezifischen Vorzüge von uvaferm 228 Hefe:

- Gute Kaltgäreigenschaften
- Starke  $\beta$ -Glucosidaseaktivität
- Schnelle Angärung, gezügelte, verlässliche Endvergärung
- Geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit uvaferm 228 Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Weißwein	15 – 20	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 228 Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von ca. 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. Besonders bei Gärtemperaturen unter 15 °C ist eine Rehydrierung mit LALVIN<sup>®</sup> GO-FERM Hefenährstoff anzuraten.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 18 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 13 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 25 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA<sup>®</sup> Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 30 g/hl SIHA Gär Salz Hefenährstoff empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dabei wird die für die zu vergärende Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gegeben, bis etwa die Hälfte des vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Danach wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des zu vergärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

**Da die uvaferm 228 Hefe einen sehr hohen Nährstoffbedarf hat, wird die Zugabe von zusätzlich 40 g/hl SIHA PROFERM<sup>®</sup> Plus kombinierter Hefenährstoff in die abklingende Gärung unbedingt empfohlen.**

#### Produkteigenschaften

uvaferm 228 Hefe ist eine sicher gärende Hefe, die dank ihrer Selektion komplexe Terpenaromen durch hohe  $\beta$ -Glucosidaseaktivität freisetzt. Weiterhin gärt die uvaferm 228 Hefe schnell an, vergärt danach langsam, zuverlässig und aromaschonend durch.

uvaferm 228 Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. uvaferm 228 Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat),  $\alpha$ -Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester.

uvaferm 228 Hefe kann bis 14 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

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

uvaferm 228 Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

uvaferm 228 Hefe hat die Artikelnummer 93.206 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

uvaferm 228 Hefe wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*uvaferm® und LALVIN® sind eingetragene Handelsmarken 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](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.17  
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