

Reinvergärung
uvaferm® BC

Saccharomyces Bayanus Stamm 877

uvaferm BC Hefe, selektioniert vom Institut Pasteur Paris No. I-877, wird weltweit für die verschiedensten schwierigen Gärbedingungen mit Erfolg eingesetzt. Für Sekt und Schaumweine mit „sehr wenig“ Charakter wird die Sektgärung „Prise de mousse“ bevorzugt mit uvaferm BC Hefe durchgeführt.

Die spezifischen Vorzüge von uvaferm BC Hefe:

- Rascher Gärbeginn und schneller Gärverlauf
- Alkoholtoleranz bis 21 Vol.-%. (bei optimaler Ernährung mit SIHA PROFERM® Plus kombiniertem Hefenährstoff)
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Extrem geringere Bildung von höheren Alkoholen
- Sehr gute Gäraktivität

Anwendung

uvaferm BC Hefe eignet sich besonders zur Behebung von Gärstockungen und für die Sektbereitung. Bei der Lagerung der Sekte auf der Hefe setzt nach 10 – 12 Monaten die Hefeautolyse verstärkt ein und intensiviert positiv, besonders bei den Burgunderrebsorten und Sekten aus südlichen Regionen, das Fruchtroma.

Die folgenden Einsatzmengen stellen Richtwerte dar, die je nach Voraussetzungen des Gärguts, wie Gesundheit, Temperatur, Gebindegrößen, Möglichkeit der Temperaturkontrolle und -regelung, entsprechend angepasst werden sollten. Generell sollten bei niedrigeren Gärtemperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt.

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Weißweinmaische	15 – 20	20 – 30
Tankgärung, Schaumweine	20 – 30	20 – 40
Bei Gärstockungen	20 – 50	

Zur Erzielung einer optimalen Verteilung empfiehlt Eaton folgende Arbeitsweise:

Die abgewogene Hefemenge in einem Gefäß in die etwa 5 – 10fache Menge an Most/Wassergemisch von ca. 37 °C einrühren.

Bis zur völlig klumpenfreien Verteilung der Hefeiterrühren und dann 15 Minuten quellen lassen. Dabei schäumt die Hefe auf.

Dieser Ansatz enthält nun hochaktive Hefezellen und kann sofort oder nach kurzer Standzeit zur Beimpfung verwendet werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 14 und 34 °C, wobei die optimale Gärleistung bei Temperaturen zwischen 15 und 30 °C erreicht wird. Bei großen Gärgebinden sollte für eine ausreichende Kühlung gesorgt sein.

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

uvaferm BC 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 BC Hefe hat die Artikelnummer 93.203 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

uvaferm BC 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[®] 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 2.2.15
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