

**Reinvergärung**  
**uvaferm® eXence**

**Saccharomyces Cerevisiae**

**uvaferm eXence Hefe ist eine Selektion der Kooperation der Universität Stellenbosch und Lallemend Oenologie. Durch natürliche Kreuzung von Hefestämmen ist ein Hefe mit einer verstärkten Aromenbildung entwickelt worden.**

**Der Hefestamm unterstützt die erhöhte Bildung von Thiolverbindungen die besonders bei der Rebsorte Sauvignon blanc erwünscht ist.**

Die spezifischen Vorzüge von uvaferm eXence Hefe:

- Kräftige Fruchtaromatik
- Fördert sortentypische Aromen
- Fördert die Bildung von Fruchttester

**Gärverhalten**

- Geeignet bei gezügelter Gärung > 14 °C (optimal: 16 – 20 °C)
- Nährstoffversorgung: > 150 mg/l HVS (hefeverfügbarer Stickstoff)
- Alkoholtoleranz bis 14,5 Vol.-%
- Gut geeignet für thiolhaltige Weißweinsorten (z.B. Sauvignon blanc) und Roséweine

**Anwendung**

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit uvaferm eXence 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)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Weißwein	20 – 25	30 – 40

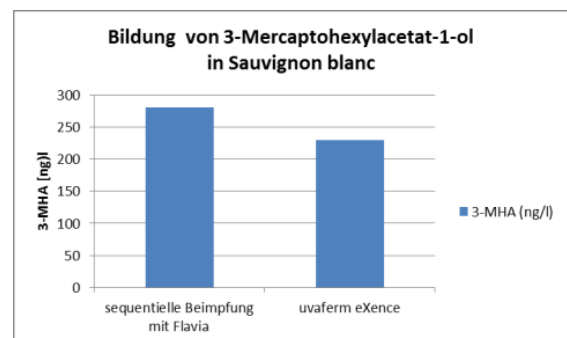
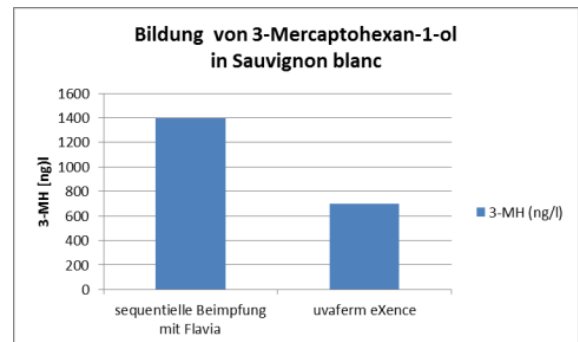
uvaferm eXence Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie H<sub>2</sub>S und beeinflusst nicht den Beginn des Biologischen Säureabbaus. uvaferm eXence Hefe kann bis 14,5 Vol.-% Alkohol produzieren.

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

uvaferm eXence Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch mit einer Temperatur von 35 °C eingerührt. Der Zusatz von LALVIN® GO-FERM Hefenährstoff fördert die Bildung aktiver Hefezellen und verhilft zu einem hohen Endvergärungsgrad. Nach einer Rehydrierungszeit von 20 – 30 Minuten kann die aktivierte Hefe dem Most zugegeben werden. Vermeiden Sie jedoch Temperatursprünge > Δ 5 °C/h.

**Produkteigenschaften**

Durch Selektionsarbeiten an der Universität Stellenbosch und Lallemend Oenologie ist es gelungen einen Stamm zu selektionieren, der für kühle Gärungen (ab 14 °C) geeignet ist. Der Hefestamm kann in Sauvignon blanc mit sequentieller Beimpfung mit Nicht-Saccharomyceten 50% mehr an 3-Mercaptohexan-1-ol (3-MH) und 20% mehr an 3-Mercaptohexylacetat (3-MHA) bilden.



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

uvaferm eXence Hefe kann in unbeschädigter Verpackung in trockener und kühlen Umgebung drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

uvaferm eXence Hefe hat die Artikelnummer 93.235 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

uvaferm eXence 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<sup>®</sup> und LALVIN<sup>®</sup> 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 2.2.107  
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