

für "frischen" Weißweintyp, für Sektgärung, für kühle Gärtemperaturen
Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus*

„uvaferm PM“ wurde von Lallemand in Zusammenarbeit mit Experten eines berühmten Anbaugebietes für Schaumweine in Frankreich selektiert. Die Entwicklung von „uvaferm PM“ wird als Schlüssel zur Produktion von hellfärbigen, fruchtigen und reduktiven Schaumweinen angesehen.

Die sehr guten Gärungsergebnisse und günstige Stoffwechseleigenschaften ermöglichen Sekte mit sehr geringen Ethanolwerten und daher mit einem geringen SO₂-Bedarf.

Charakteristik

„uvaferm PM“ wurde für die Vinifizierung erstklassiger Schaumweine selektiert. Schon die Vergärung der Grundweine wird traditionell bevorzugt mit PM durchgeführt. Diese fruchtigen Grundweine liefern die Basis für hervorragende Schaumweine. Die 2. Gärung „Prise de mousse“ erfolgt mit „uvaferm PM“ zur Erzielung von kräftigen, duftintensiven Schaumweinen.

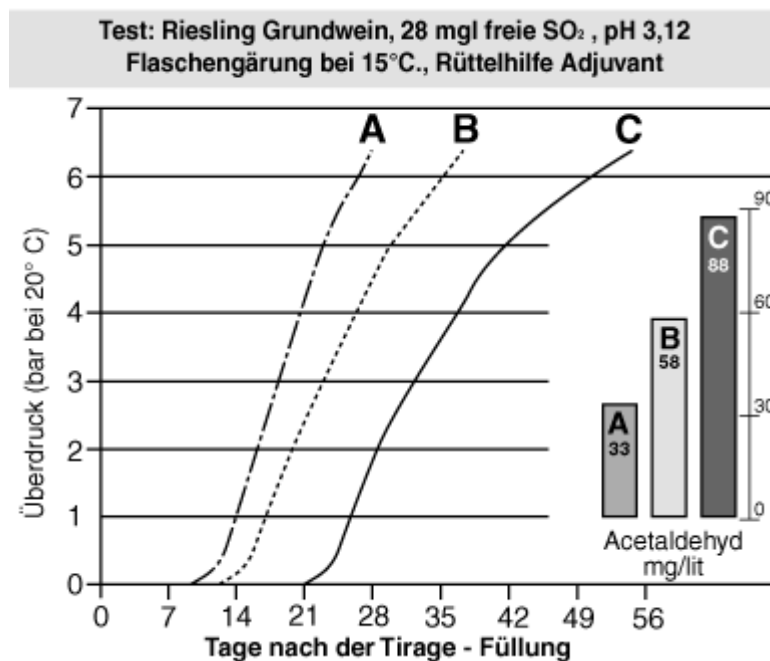
Anwendung

	Dosierung (g/hl)	
	schwierige	günstige
	Gärbedingungen	
Weißweine	20-30	15-20
Tanksekt, Schaumweine	20-40	20-30
Flaschengärung unter 14°C	30-40	20-30
Brennmaischen	20-50	15-30

Eigenschaften von uvaferm PM

- Rascher Gärbeginn, kurze Angärphase
- Starkes Durchsetzungsvermögen (Killerfaktor)
- Gute Dominanz gegenüber Wildhefen und Bakterien
- Optimale Gärtemperatur 14°C bis 30°C.
- Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
- Gute Toleranz gegenüber Alginat von Rüttelhilfen
- Geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Einfluss auf Säureabbau ist neutral
- Geringe Bildung höherer Alkohole
- Beugt erhöhten Ethylcarbamathalten bei der Herstellung von Obstdestillaten vor

Für den modernen Typ der hellfarbigen, reduktiven Schaumweine mit feinen Fruchtaromen sind die günstigen Stoffwechseleigenschaften von „uvaferm PM“ eine wichtige Basis.



A: uvaferm PM, 30 g/hl, plus 20 g/hl Nährstoff Fermaid

B: uvaferm PM, 30 g/hl, plus Thiamin

C: "Sekthefe S" 30 g/hl, plus Thiamin

Die Aktivhefen „uvaferm“ werden nach umfangreichen Qualitätstests unter Schutzgas hochwertig verpackt und entsprechen dem Internat. Weinbehandlungsmittelcodex sowie der E.U. Weinverordnung. Kühl und trocken lagern. KB04/20.

©Produkt von Danstar Ferment AG, Poststraße 30, CH-6300 Zug.

www.lallemawine.com