

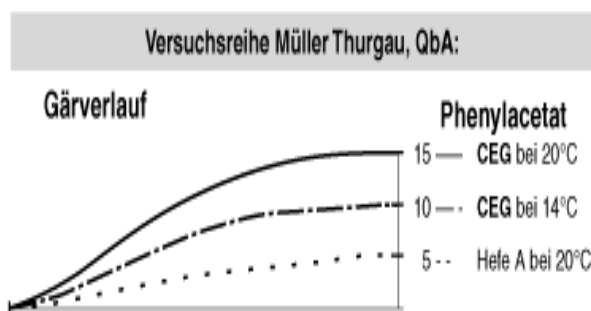
Produkt: *Saccharomyces cerevisiae*, selektiert von Forschungsanstalt Geisenheim, Stamm "Epernay - Champagne"

Charakteristik: Der Hefestamm **uvaferm CEG** genießt vor allem bei Erzeugern von feinfruchtigen, reduktiven Weißweinen einen erstklassigen Ruf. Einer langsamen aber verlässlichen Angärung folgt eine schonende und schaumgebremste Vergärung, bei der oft schon die feinen Aromen des entstehenden Weines erkennbar sind. Aufgrund starker Proteaseaktivität der Hefe folgt der schaumarmen Gärung eine rasche Selbstklärung der Weine durch gute Absetzeigenschaften.

uvaferm CEG wird in vielen Weinbauregionen für die Erzeugung von fruchtigen Weintypen aller Geschmacksspielarten ausgewählt (Gutedel-Chasselas, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay, Veltliner, Ugni blanc). Bei Mosten mit niedriger Nährstoffversorgung und nach starker Mostklärung wird mit Zugabe der Hefenährstoffe "Fermaid" oder "uvavital" ein optimaler Gärverlauf gesichert.

Gärverhalten:

- Langsamer Gärbeginn, gezügelte Endgärung
- Gute Temperaturtoleranz, ideal 18°C. bis 21°C.
- Angärung ab 8°C. (Dosierung $\geq 25\text{g/hl}$)
- Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
- Keine Bildung flüchtiger Säure
- Beugt während der Weinreife bei Riesling der Bildung von TDN (Petrolnote, Alterungston) vor
- Bei Obstmaischevergärung starkes Verflüssigungspotential durch proteolytische Aktivität
- Edle Fruchtaromen bei Sektbereitung, bringt feinerliges Mousseux.



Die für einen rosenähnlichen Duft wirksamen Verbindungen 2-Phenylethanol und Phenylethylacetat werden von **uvaferm CEG** während der Gärung verstärkt gebildet.

Dosierung: 20 - 40 g/hl Most
abhängig von Gärungsbedingungen, Mostklärung, Nährstoffversorgung;