

Uvaferm CS2



69.153

Saccharomyces cerevisiae, für „frischen“ Weissweintyp - gezügelte Gärung - frische „Zitrus“-Aromen im Wein - steigert Sauvignon-Typ

Herkunft Saccharomyces cerevisiae, selektioniert in Elsass von INRA -Colmar (EG8) und Lallemand

Charakteristik uvaferm CS2 wurde für die Erzielung von frischen, lebendigen Weissweinen unter Berücksichtigung des Lokalcharakters selektioniert und ist im weltweiten Einsatz für diese Anwendungen gut bewährt. Auf Basis hervorragender Resultate in Kalifornien und Australien, wird jetzt z.B. auch in deutschsprachigen Weinbauregionen verstärkt uvaferm CS2 für den sog. modernen Weintyp bei Müller-Thurgau und Riesling eingesetzt. Bei Mosten mit niedriger Nährstoffversorgung und nach starker Mostklärung wird mit Zugabe der Hefenährstoffe Fermaid ein optimaler Gärverlauf gesichert

Beschreibung

- Rascher Gärbeginn, gleichmässige Endgärung
- Gute Temperaturtoleranz
- Gute Angärung ab 12°C. (Dosage 20g/hl)
- Nährstoffzugabe (z.B. Fermaid) bei stark geklärten stickstoffarmen Mosten
- Mittlere Schaumbildung
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Keine Bockserbildung (H₂S)
- Alkoholtoleranz bis 14 % vol.
- Flüchtige Säure kann im Einzelfall leicht erhöht sein (nur analytisch messbar, sensorisch nicht signifikant)
- Geringe Bildung SO₂-bindender Stoffe
- Intensiviert Bildung der Sauvignon-Aromen (Merkaptopentanon)
- Gute Selbstklärung der Weine

Anwendung uvaferm CS2 wird in 5-10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37 °C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.

Dosierung	Dosageempfehlung g/hl	
	schwierige Bedingungen	günstige Bedingungen
Weissweinstein	20 – 35	15 - 20
Rosé	20 – 25	15 - 20
Sektbereitung	30 – 50	20 - 30

Packung In vakuumierten Packungen zu 500 g, 1 Karton a 20 Packungen = 10 kg.

**Eine
Besonderheit**

Der spezifische Stoffwechsel von **uvafermCS2** begünstigt die Bildung von charakteristischen **Aromakomponenten**, welche den modernen Rieslingtyp mitprägen: Trans-Linalooloxid, 3,7-Dimethyl-dien-diol, ho-diendiol, cis(pyranoid)-Linalooloxid, Neroloxid, Hotrienol, α -Terpineol u.a. Bei Forschungsarbeiten mit Müller Thurgau Weinen aus Deutschland, Italien und Schweiz wird trotz der lokal unterschiedlichen Aromenpräferenz ein relativ einheitlicher Typ von Müller-Thurgau bevorzugt.

Mit entsprechender Mostvorklärung, Hefeernährung und kontrollierter Gärührung werden Jahrgangsunterschiede gut ausgeglichen und dem Markt attraktive Weintypen von guter Stabilität angeboten. Interessant ist auch die markante **Unterdrückung** von nicht erwünschten **phenolischen Verbindungen** im Wein durch die Vergärung mit uvafermCS2. Flüchtige phenolische Verbindungen (z.B. Guajacol, 4-Ethylguajakol, 4-Vinylphenol) können in extrem geringen Konzentrationen (1 mg/l) sensorisch störend (rauchig, medizinisch, nelkenartig) wahrgenommen werden.

Neuer Weintyp mit uvaferm CS2:

Verzicht auf Maischemazeration (Phenolreduktion, da durch Gärung mit CS2 ausreichende Aromaintensität erzielt wird. Eine Phenolreduktion durch Schönung mit PVPP, Kasein oder Kohle kann bei Weinen mit CS2 oftmals unterbleiben.

uvaferm Hefen werden nach umfangreichen Qualitätstests unter Schutzgas hochwertig verpackt. Der Code für die Qualitätsdokumentation wird in die Packungsnahet geprägt. uvaferm Hefen sind nach **ISO-9002 Qualitätsstandard** erzeugt und entsprechen dem Internationalen Weinbehandlungsmittelcodex sowie der E. U. Weinverordnung. Kühl und trocken lagern. Alle Angaben ohne Gewähr.