



ENOFERM® Simi White

Saccharomyces cerevisiae

Produkt: Dieser Reinzuchthefestamm wurde in Kalifornien vom Institut Pasteur u. der kalifornischen Kellerei SIMI gemeinsam mit Lallemand entwickelt.

Charakteristik: **Intensive Bildung** von blumigen und fruchtigen Aromen während der Gärung zeichnet diesen Hefestamm aus. Eine unglaubliche Vielfalt an interessanten Fruchtaromen und von Geschmacksvariationen ergänzt die Sortenaromen der Weine.

Enoferm SIMI WHITE wird vielseitig auch zur Vergärung von Weinen für Cuvée-Konzepte eingesetzt (als hocharomatische Teilvariante für moderne, vollfruchtige Weißweine).

- Gärtemperatur:** von 13 - 38°C. (optimaler Bereich bei 17 - 25°C.)
- Gäreigenschaft:** zügige und regelmäßige Gärung
- Nährstoffbedarf:** hoch, da sehr anspruchsvolle Stoffwechselaktivität dieser Hefe; Empfehlung: Go-Ferm + Komplexnährstoff „Fermaid“ anwenden
- Alkoholtoleranz:** bis 15 % vol. Alk.
- Endvergärung:** bei sehr schwierigen Bedingungen ev. 2. Hefegabe durchführen
- flüchtige Säure:** sehr geringe Bildung (im Standardtest 0,2 - 0,3 g/l)
- Schaumbildung:** allgemein gering; bei einzelnen Mostbedingungen ist Schaumbildung;
- Einfluss auf BSA:** keine Verzögerung des biologischen Säureabbaues (geringe Sulfidbildung)

Dosierung:

Anwendungsmenge in g/hl	Anwendungsbedingungen	
	normale	schwierige
Mostvergärung	25 - 40	30 - 50

Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Der Hersteller gewährleistet die Qualität der Produkte. Für die Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden.

©: Danstar Ferment AG, Poststrasse 30, CH 6300 Zug. KB01/2016

www.lallemandwine.com