



uvaferm BDX[®]

Rotweinhafe Selektion Bordeaux

Produkt: In Kooperation mit maßgeblichen Forschungsanstalten in Bordeaux selektierte und entwickelte Trockenreinzuchtheffe, *Saccharomyces cerevisiae*.

Erfolgskonzept:

- **gesteigerte Extraktion von Polyphenolen**
- **Unterstützung des Sortencharakters der Rotweinsorten**
- **besondere enzymatische Aktivitäten des Weinhefestammes.**

Die **Rotweinfarbstoffe** (Anthocyane) sind Glucoside von Anthocyanidinen und werden von verschiedenen Hefestämmen mit unterschiedlicher Intensität gespalten.

Während der Gärung wird auch die **Gerbstoffzusammensetzung** im Rotwein durch die Hefestämme unterschiedlich beeinflusst, da Gerbstoffe mit dem Eiweiß der Hefe reagieren und so der Leucoanthocyanengehalt von Mosten und den daraus gewonnenen Weinen stark variiert.

Dosierung: 20 - 40 g/hl uvaferm BDX YSEO

- | | | |
|-----------------|--|---|
| Charakteristik: | - schneller Gärungsstart | - zügiger Gärverlauf |
| | - starkes Durchsetzungsvermögen - „Killer-aktiv“ | - Alkoholtoleranz bis 16 % vol. |
| | | - sehr geringe Bildung flüchtiger Säure |
| | - Gärtemperatur 16-32° C. | - sehr geringe Bildung von H ₂ S |
| | - erhöhte Glycerinbildung | - begünstigt biologischen Säureabbau |
| | - beugt Farbverlusten vor | - respektiert den Gebietscharakter. |

Diese Angaben basieren auf dem aktuellem Wissensstand. Für die Produktqualität wird garantiert. Gewährleistungsanspruch besteht nicht, da auf die Anwendung im Einzelfall kein Einfluss möglich.

©: DANSTAR FERMENT AG, Poststrasse 30, CH-6300 Zug, KB02/2016

www.lallemandwine.com