

# eXence™ uvaferm



## Saccharomyces cerevisiae

Selektioniert in Zusammenarbeit mit dem Institut für Weinbiotechnologie an der Universität Stellenbosch.

### Für die reintonige Sortenaromatik bei Weiss- und Roséweinen

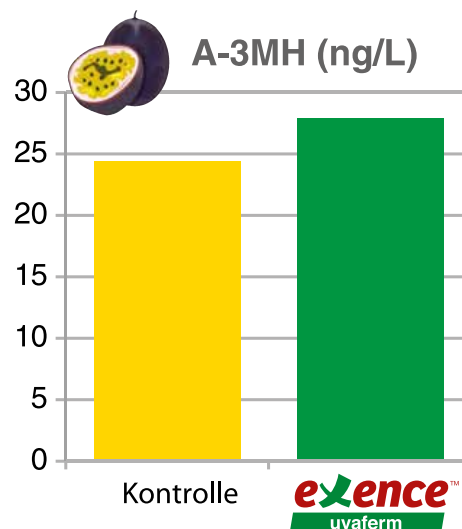
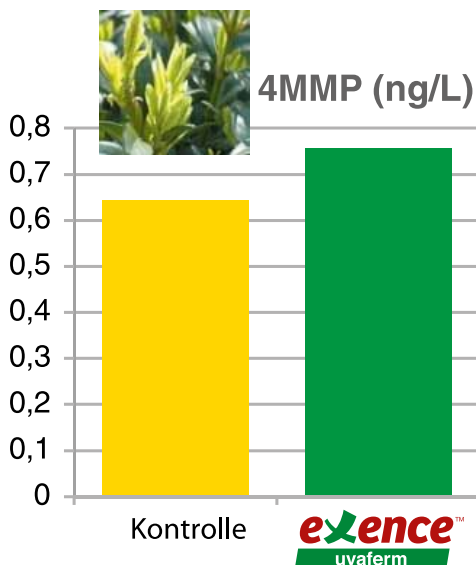
Uvaferm eXence™ ist die natürliche Kreuzung von zwei Hefestämmen, mit dem Ziel, eine Hefe mit hohem Potential für die Freisetzung verschiedener Aromen zu schaffen (z.B.: erhöhte Bildung von Thiolverbindungen, u.A.).

### Mikrobiologische und önologische Eigenschaften

- Selektion Saccharomyces cerevisiae
- Hohe Alkoholtoleranz (14,5 % vol. Alkohol)
- Gute Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen (ab 14°C.)
- Geringer Stickstoffbedarf
- Sehr gute Gäreigenschaft
- Hohes Aromapotentail für Weiss- und Roséweine
- Gut geeignet für thiolhaltige Weinsorten (zB.: Sauvignon Blanc u.A.)

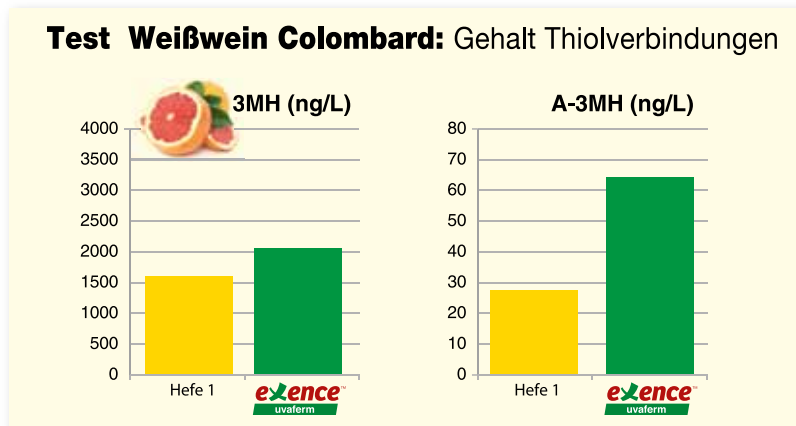
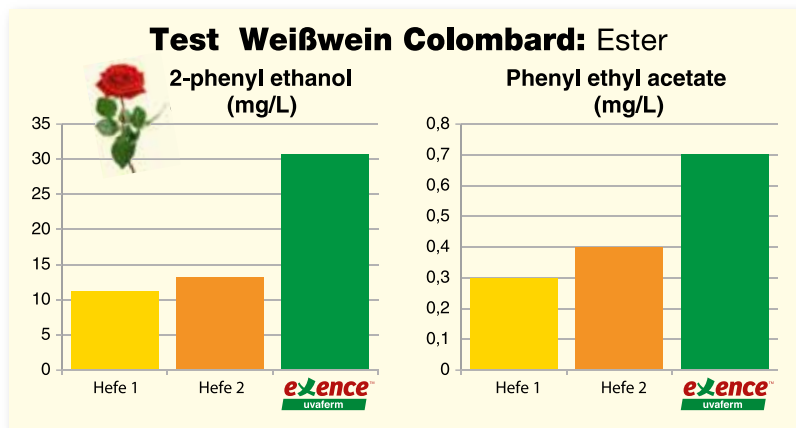
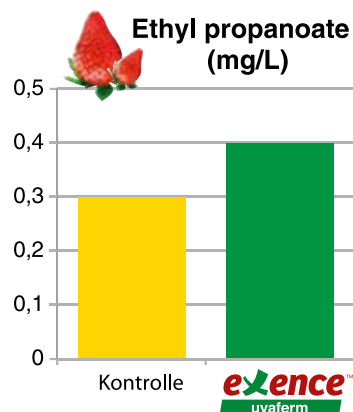
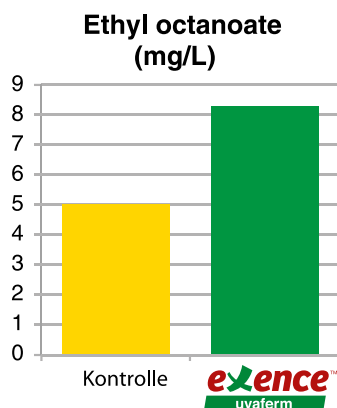
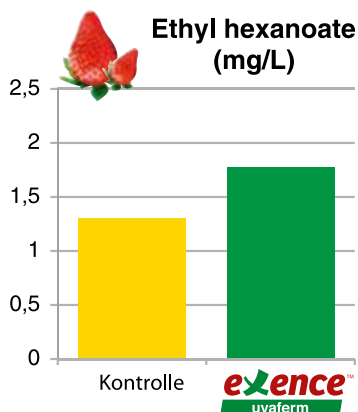
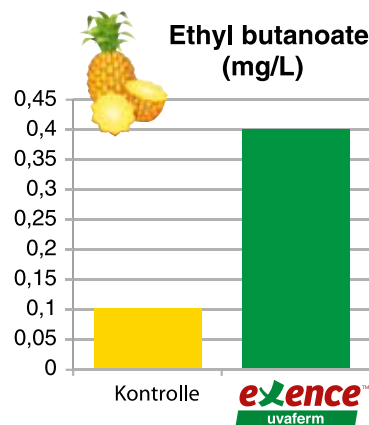
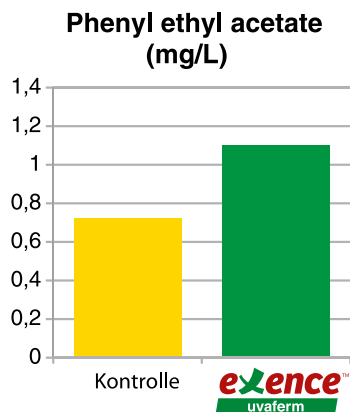
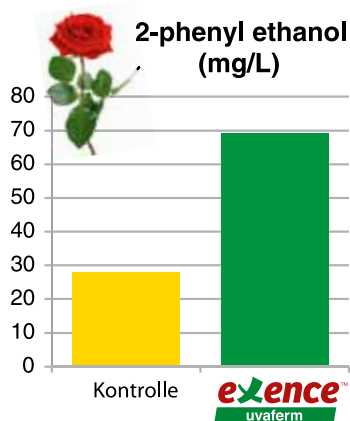
Dosage: 20 bis 40 g/hl

### TEST Frankreich Sauvignon blanc: Gehalt Thiolverbindungen



Uvaferm®

**TEST Sauvignon Blanc: Ester / kräftige Fruchtaromatik, sortentypisch und blumig**



© Produkt von DANSTAR Ferment AG, Alpenstraße 12, CH-6304 Zug, KB 07/2013  
 In dieser Broschüre beraten und informieren wir nach bestem Wissen; die Angaben basieren auf dem aktuellsten Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.



**uvaferm®**

