

*Oenococcus oeni*  
aus der Natur selektioniert

# uvaferm BETA



- ✓ für sehr gute Aktivität
- ✓ für Sicherheit bei Fermentation
- ✓ für fruchtbetonte Sortenaromen

## Anwendung

Wirksame Kontrolle des biologischen Säureabbaus (BSA) unter Anwendung innovativer biologischer Kulturen war Ziel eines europäischen CRAFT-Forschungsprojektes für Milchsäurebakterien: **bessere Qualität der Weine und verbesserter Sortencharakter werden mit BETA erreicht.**

Aus zahlreichen Tests wurde *uvaferm BETA* als gärkräftiger Stamm selektiert, welcher einen verlässlichen BSA bei vielfältigen Bedingungen erzielt.

*uvaferm BETA* bietet Sicherheit beim Weinausbau und einen positiven Beitrag für sortentypische Weinaromen.

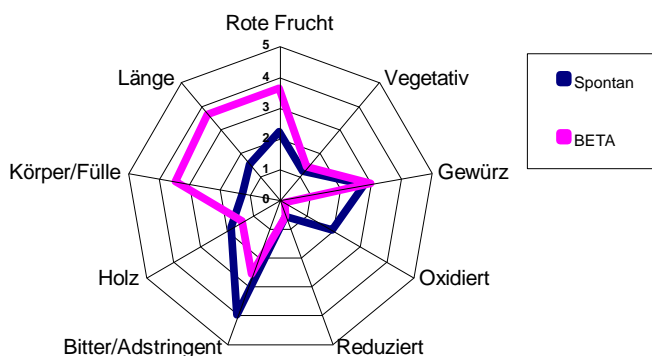
## Biologischer Säureabbau optimiert Weinaroma

*Uvaferm BETA* unterstützt positiv die Tanninstruktur und die rote Beerenaromen in Rotweinen.

*BETA* erhöht die Gehalte an  $\beta$ -Damasconen im Wein: diese Aromen tragen zum blumigen Charakter in Rotweinen bei.

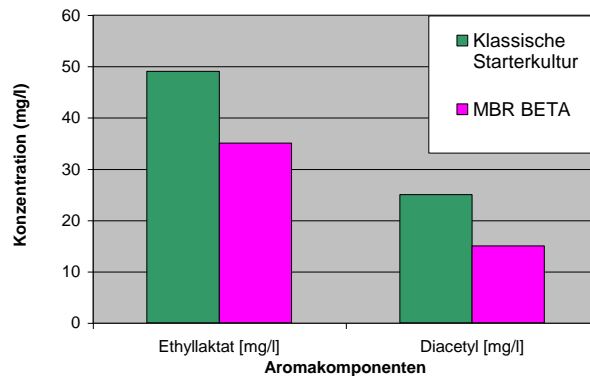
Die geringe Bildung "buttriger" Aromakomponenten, wie Ethyllaktat oder Diacetyl durch *uvaferm BETA* fördert den Erhalt des Sortencharakters der Weine.

Sensorische Vorteile bei Rotwein:  
Merlot (Test F.) nach BSA



## Aromenbildung und Reduktion der „Butter“-Noten durch BSA

Ethyllaktat- und Diacetyl-Gehalte in Merlot (Test F.)



## Mikrobiologische und oenologische Eigenschaften

- gute Implantierung (Überleben in Wein) durchsetzungsfähiger Stamm, gute Dominanz über wilde Bakterienflora
- gut angepasst an höhere SO<sub>2</sub>-Gehalte: Toleranz Gesamt-SO<sub>2</sub>: bis 50 – 60 mg/l
- Alkoholtoleranz: 14,5 %vol
- gute Toleranz bei tiefen Temperaturen: minimum Temp: 14 °C.
- Verlauf des Äpfelsäureabbaus: mittlere Latenz-Phase

Schneller Äpfelsäureabbau bei optimalen Bedingungen im Wein:

- pH > 3, 2
- 12 - 13 %vol. Alkohol
- Gesamt-SO<sub>2</sub> < 20 mg/l
- Temperatur: 18°C

- **Sicherheit**

Kein Potential zur Bildung von biogenen Aminen; sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure.

## Anwendung

Nach dem Lallemand MBR<sup>®</sup>-Verfahren hergestellt, erfolgt die Akklimatisierung der Starterkultur *uvaferm BETA* bereits während der Produktion.

Diese Verstärkung der Zellmembran ermöglicht eine erhöhte Resistenz gegenüber schwierigen Bedingungen im Wein. Die einfache und direkte Zugabe der Starterkultur zum Wein funktioniert perfekt.

### Packung:

für Beimpfung v. 10 hl, 25 hl, 100hl Wein

### Lagerung:

*Uvaferm BETA* kann 18 Monate bei +4°C. und 30 Monate bei -20°C. gelagert werden

Lallemand garantiert die Qualität der Produkte in Originalverpackung und bei vorgeschriebenen Lagerungsbedingungen. Diese Information basiert auf aktuellen Erkenntnissen. KB2015/07. [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

**LALLEMAND**