

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.

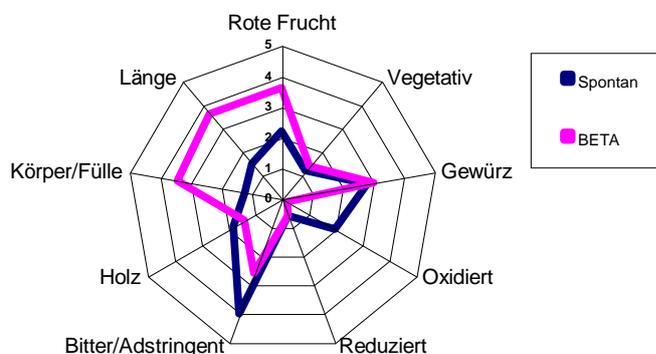
Biologischer Säureabbau optimiert Weinaroma

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

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

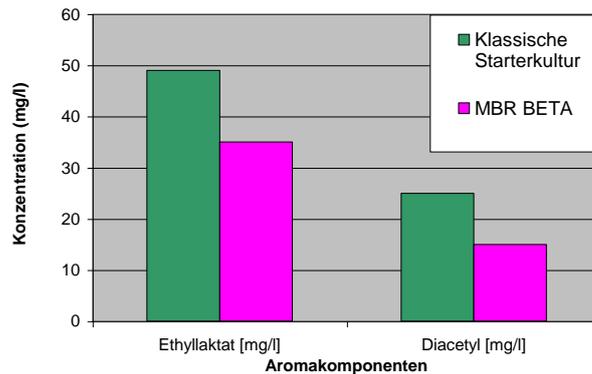
Die geringe Bildung "buttriger" Aromakomponenten, wie Ethyllaktat oder Diacetyl durch *uvaferm BETA* fördert den Erhalt des Sortencharakters der Weine.

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 SO₂-Gehalte: Toleranz Gesamt-SO₂: 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-SO₂ < 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[®]-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

LALLEMAND