

Reinvergärung**uvaferm® Geisenheim High Motion (GHM) YSEO*****Saccharomyces Cerevisiae***

uvaferm GHM YSEO Hefe durch eine Kooperation der Hochschule Geisenheim, Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie, und Lallemand Oenologie. Der Selektionsstandort der Hefen ist das Gebiet Rheingau und der Hauptsorte Riesling.

Eine Vielzahl von Gärversuchen mit uvaferm GHM YSEO Hefe in Riesling und weiteren aromatischen Rebsorten zeigen harmonische und ausgewogene Weine. Der Hefestamm unterstützt florale Aromen ohne starke Esterproduktion – auch bei geringeren Fermentationstemperaturen.

uvaferm GHM YSEO Hefe ist nach dem YSEO-Herstellungprozess produziert und garantiert damit eine gleichmäßige und sichere Endvergärung.

Die spezifischen Vorzüge von uvaferm GHM YSEO Hefe:

- Harmonische Weißweine mit blumigen Fruchtaromen
- Fördert die rebsortentypischen Aromen im Riesling
- Ausgewogene und harmonische Weißweine

Gärverhalten

- Geeignet bei gezügelter Gärung > 14 °C (optimal: 16 – 20 °C)
- Nährstoffversorgung: > 200 mg/l HVS (hefeverfügbarer Stickstoff)
- Alkoholtoleranz bis 14 Vol.-%
- Neutraler Einfluss auf den Biologischen Säureabbau (BSA)

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit uvaferm GHM YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge (g/hl)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Weißwein	25 – 30	30 – 40

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Lesegutes, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

uvaferm GHM YSEO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch mit einer Temperatur von 35 °C eingerührt. Der Zusatz von LALVIN® GO-FERM Hefenährstoff fördert die Bildung aktiver Hefezellen und verhilft zu einem hohen Endvergärungsgrad. Nach einer Rehydrierungszeit von 20 – 30 Minuten kann die aktivierte Hefe dem Most zugegeben werden. Vermeiden Sie jedoch Temperatursprünge > Δ 5 °C/h.

Produkteigenschaften

Durch Selektionsarbeiten der Hochschule Geisenheim und Lallemand Oenologie ist es gelungen einen Stamm zu selektionieren, der für kühle Gärungen (ab 14 °C) geeignet ist. Bitte beachten Sie, dass uvaferm GHM YSEO Hefe einen hohen Nährstoffbedarf hat.

uvaferm GHM YSEO Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie H₂S und beeinflusst nicht den Beginn des Biologischen Säureabbaus. uvaferm GHM YSEO Hefe kann bis 14 Vol.-% Alkohol produzieren.

Sicherheit

Für uvaferm GHM YSEO Hefe sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt der Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

Lagerung

uvaferm GHM YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.



uvaferm GHM YSEO Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

uvaferm GHM YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.233 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

uvaferm GHM YSEO Hefe wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

uvaferm® und LALVIN® sind eingetragene Handelsmarken von Lallemand Inc.

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

Brasilien

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.2.85
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide