

HEFE

ENARTISFERM VINTAGE RED

Hefe für Rotweine mit längerem Ausbau

	<p>ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <p>EnartisFerm Vintage Red ist eine Sorte, die für die Herstellung von Rotweinen im Stil „der alten Welt“ ausgewählt wurde, die für mittel- bis langfristigen Ausbau bestimmt sind. Seine moderate und regelmäßige Gärungskinetik eignet sich für lange Gärung und Mazeration. EnartisFerm Vintage Red enthüllt die aromatischen Eigenschaften der Trauben und erzeugt Gärungsaromen, die über lange Zeit stabil sind und das fruchtige Sortenaroma intensivieren, ohne es zu überdecken.</p> <p>Es produziert eine erhebliche Menge an Glycerin und Mannoproteinen, die zur Struktur und zum Volumen des Weins beitragen und gleichzeitig die Adstringenz mildern. Aufgrund dieser Auswirkungen auf das Aroma und den Geschmack von Wein ist EnartisFerm Vintage Red auch eine gute Wahl für die Gärung unreifer Trauben. Der Effekt auf die Farbstabilität ist ausgezeichnet, aufgrund der Bildung stabiler Pigmente über die Ethanalbrücke.</p>														
	<p>MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Spezies</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Gärungstemperatur</td> <td>15 - 32°C</td> </tr> <tr> <td>Lag-Phase</td> <td>kurz</td> </tr> <tr> <td>Gärungsgeschwindigkeit</td> <td>mittel: Ermöglicht lange Mazeration und begrenzt Temperaturspitzen.</td> </tr> <tr> <td>Alkoholtoleranz</td> <td>≤ 16% v / v</td> </tr> <tr> <td>Killerfaktor</td> <td>Killer</td> </tr> </table>	Spezies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Gärungstemperatur	15 - 32°C	Lag-Phase	kurz	Gärungsgeschwindigkeit	mittel: Ermöglicht lange Mazeration und begrenzt Temperaturspitzen.	Alkoholtoleranz	≤ 16% v / v	Killerfaktor	Killer		
Spezies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Gärungstemperatur	15 - 32°C														
Lag-Phase	kurz														
Gärungsgeschwindigkeit	mittel: Ermöglicht lange Mazeration und begrenzt Temperaturspitzen.														
Alkoholtoleranz	≤ 16% v / v														
Killerfaktor	Killer														
	<p>ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</p> <table border="0"> <tr> <td>Stickstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Sauerstoffbedarf</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>Flüchtige Säureproduktion</td> <td>gering</td> </tr> <tr> <td>H₂S-Produktion</td> <td>mittel</td> </tr> <tr> <td>SO₂-Produktion</td> <td>mittel-niedrig</td> </tr> <tr> <td>Glycerinproduktion</td> <td>mittel-hoch</td> </tr> <tr> <td>Acetaldehydproduktion</td> <td>hoch: guter Effekt auf die Farbstabilität</td> </tr> </table> <p>Kompatibilität mit biologischem Säureabbau: Hoch, begünstigt den Beginn eines BSA.</p>	Stickstoffbedarf	mittel	Sauerstoffbedarf	mittel	Flüchtige Säureproduktion	gering	H ₂ S-Produktion	mittel	SO ₂ -Produktion	mittel-niedrig	Glycerinproduktion	mittel-hoch	Acetaldehydproduktion	hoch: guter Effekt auf die Farbstabilität
Stickstoffbedarf	mittel														
Sauerstoffbedarf	mittel														
Flüchtige Säureproduktion	gering														
H ₂ S-Produktion	mittel														
SO ₂ -Produktion	mittel-niedrig														
Glycerinproduktion	mittel-hoch														
Acetaldehydproduktion	hoch: guter Effekt auf die Farbstabilität														
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rotwein der für mittel- bis langfristigen Ausbau bestimmt ist ▪ Sortentypische Rotweine ▪ Gärung unreifer Trauben 														
	<p>DOSIERUNG</p> <p>20-40 g / hl (1.67 - 3.3 lb/1000 gal)</p> <p>Die höchsten Dosierungen werden bei faulen Trauben, hohem Zuckergehalt und / oder schwierigen mikrobiologischen Bedingungen empfohlen.</p>														

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.

	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rehydrieren Sie das Produkt im 10-fachen seines Gewichts in sauberem, warmem Wasser (35-38 ° C). Vorsichtig umrühren. ▪ Die Suspension 20 Minuten stehen lassen, dann erneut vorsichtig umrühren. ▪ Fügen Sie Suspension dem Saft hinzu, wenn Sie mit dem Befüllen des Gär tanks beginnen. Der Temperaturunterschied zwischen Hefesuspension und Saft sollte 10 ° C (18 ° F) nicht überschreiten. ▪ Homogenisieren durch Umpumpen oder Mischen des beimpften Safts. <p>Die Einhaltung der oben genannten Zeiten und Methoden gewährleistet eine maximale Aktivität der rehydrierten Hefe</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG</p> <p>0,5 kg; 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen (vorzugsweise 5-15 ° C) und trockenen Ort lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig wiederverschließen und wie oben angegeben aufbewahren, rasch verbrauchen.</p>
	<p>KONFORMITÄT</p> <p>Das Produkt entspricht: Codex Œnologique International.</p> <p>Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Verwenden Sie das Produkt innerhalb den von Enartis empfohlenen Dosierungen.</p> <p>Es enthält E 491 Sorbitanmonostearat</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.