

## Reinvergärung uvaferm® CEG



### *Saccharomyces Cerevisiae*

**uvaferm CEG Hefe aus Eaton's Begerow Product Line ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders gut für elegante, fruchtige Weißweine geeignet ist. Sie ist auch bei zuckerreichen Mosten sehr empfehlenswert. Sehr gute Ergebnisse wurden bei der Rebsorte Riesling erzielt.**

Die spezifischen Vorzüge von uvaferm CEG Hefe:

- Unterdrückt unerwünschte Alterungsnoten
- Langsame, sehr verlässliche und schaumarme Gärung
- Sehr geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit uvaferm CEG 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 bei	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Weißwein	20 – 30	30 – 40

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

uvaferm CEG Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von ca. 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 17 und 22 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 15 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 28 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 30 – 40 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff in die abklingende Gärung empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dabei wird die für die zu vergärende Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gegeben, bis etwa die Hälfte des vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Danach wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des zu vergärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

#### Produkteigenschaften

uvaferm CEG Hefe ist eine sicher gärende Hefe, die durch stammspezifische Enzyme die frühzeitige Bildung von Alterungsnoten unterbindet. Aufgrund höherer Proteaseaktivität folgt eine schaumarme und schonende Vergärung, die zu einer guten Selbstklärung des Weins führt und somit die Filtration erleichtert.

uvaferm CEG Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. uvaferm CEG Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester.

uvaferm CEG Hefe kann bis 14 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersummary werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

#### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

## Lagerung

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

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

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

uvaferm CEG Hefe hat die Artikelnummer 93.201 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

HS Zolltarif: 2102 10 90

## Geprüfte Qualität

uvaferm CEG 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® ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.*

### Zentrale Nordamerika

44 Apple Street,  
Tinton Falls, NJ 07724

Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)

Tel.: +1 732 212-4700

### Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland

Tel.: +49 2486 809-0

### Internormen Product Line

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland

Tel.: +49 6205 2094-0

### Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim,  
Deutschland

Tel.: +49 6704 204-0

### Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso  
07251-500 - Guarulhos

Brasilien

Tel.: +55 11 2465 8822

### China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,  
Changning District,  
Shanghai 200335, China

Tel.: +86 21 5200 0422

### Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapur 508914

Tel.: +65 6825 1668

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com). Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)

Nicht alle Produkte der Eaton's Begerow Product Line sind in allen Regionen verfügbar. Bitte kontaktieren Sie Ihre lokale Eaton Niederlassung, um die Verfügbarkeit zu ermitteln.

© 2013 Eaton Corporation. 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

DE  
B 2.2.13  
03-2013