

ENOFERM® Burgundy

für farbintensive und kräftige Rotweine

- Produkt:** Selektioniert in den frühen 1990er Jahren in Kooperation mit maßgeblichen Forschungsanstalten in Burgund und von Lallemand. Dieser Hefestamm wird auch von der Universität Davis, Californien als Stamm UCD-51 kultiviert. Trockenreinzuchtheefe, *Saccharomyces cerevisiae*.
- Charakteristik:** Umfangreiche Erforschung der mikrobiologischen Vorgänge bei der Rotweingärung führte zur Selektionierung von **ENOFERM Burgundy**. Jeder Hefestamm zeichnet sich durch spezifische organoleptische Einflüsse auf den Wein aus. Im Rotwein wird die **Gerbstoffzusammensetzung** durch die Hefestämme beeinflusst. Besonders bei fruchtigen Rotweintypen (Burgundersorten, Zweigelt, Portugieser) zeigt das Gerbstoffprofil einen deutlichen Einfluss auf die Weinbeurteilung. Die **Rotweinfarbstoffe** (Anthocyane) sind Glucoside von Anthocyanidinen und werden durch verschiedene Hefestämme mit unterschiedlicher Intensität freigesetzt.
- Gärtemperatur:** von 12 - 33°C. (optimaler Bereich bei 18 - 28°C.)
- Alkoholtoleranz:** bis 16 % vol. Alc.
- Nährstoffbedarf:** normal, keine besonderen Ansprüche
- Flüchtige Säure:** sehr niedrig, (im Standardtest immer unter 0,2 g/l)
- Einfluss auf BSA:** kein negativer Einfluss auf biologischen Säureabbau (geringe Sulfidbildung)

Besondere Vorzüge:

- Rascher Gärbeginn → verhindert unerwünschte Oxidation
- Zügige und regelmäßige Gärung → sichert Reintönigkeit der Rotweine
- Langsame Endvergärung → bringt höhere Extrakt- u. Farbstoffgehalte
- Besondere mikrobiologische Eigenschaften: → bessere Freisetzung der Farbstoffe
- Enzymatische Aktivität: → ermöglicht stärkere Entfaltung von Aromakomponenten
→ höhere Glyzerinbildung und geringer Schwefelbedarf

Empfohlene Dosage: 15- 30 g/hl Maische/Most nach Rehydratation

Die Dosagemenge kann gem. Betriebserfahrung und Zustand von Maische oder Most zur gesicherten Erzielung des spezifischen organoleptischen Charakters durch den Hefestamm ENOFERM Burgundy variiert werden.