

ENOFERM® M1

Aktivhefe *Saccharomyces Bayanus*

Produkt: Dieser robuste Reinzuchthefestamm wurde von Forschungsanstalten der Massey University (NZ) und von Lallemand in Australien selektioniert. Im weltweiten Einsatz hat sich der Stamm ENOFERM M1 besonders für schwierige Gärbedingungen und bei niederen Temperaturen bewährt.

Charakteristik: Die gesteigerte Bildung von positiven Estern trägt maßgeblich zur bevorzugten Beurteilung von Weinen und Sekten mit ENOFERM M1 bei.

Besonders bei gezügelter Gärführung mittels Temperaturkontrolle werden im Temperaturbereich von 17 - 19°C. bei vielen Rebsorten erstklassige Ergebnisse erzielt.

Gärtemperatur: von 12 - 30°C. (optimaler Bereich bei 17 - 25°C.)

Alkoholtoleranz: bis 16 % vol.

Nährstoffbedarf: normal, bei nährstoffarmen Mosten/Weinen Zugabe von Nährstoff "Actiferm"

Flüchtige Säure: sehr niedrig, (im Standardtest 0,2 - 0,3 g/l)

Schaumbildung: sehr gering

Selbstklärung: starke Flokkulation der Hefe bringt schnelle Selbstklärung der Weine
sehr gute Hefesedimentation nach Sektgärung

Besondere Vorzüge:

- Hefeigenschaft mit Killerfaktor → sichert sehr gute Dominanz und Durchsetzungsvermögen
- Rascher Gärbeginn → **verhindert unerwünschte Oxidation**
- Zügige und regelmäßige Gärung → auch bei kühler Gärtemperatur
- Spezielle Aktivität → bringt stärkere Bildung positiver Fruchtester
- Besondere mikrobiologische Eigenschaften:
 - sehr gute sensorische Eigenschaften bei Wein und Sekt
 - **geringe Sulfitbildung**
 - sprichwörtlich robust und zuverlässig

Empfohlene Dosage: 15- 30 g/hl Maische/Most nach Rehydratation.
25 - 50g/hl zur Reaktivierung von Gärstockungen

Die Dosagemenge kann gemäß Betriebserfahrung und Zustand von Maische oder Most zur gesicherten Erzielung des spezifischen organoleptischen Charakters durch den Hefestamm ENOFERM M1 variiert werden.