

# ENOFERM® T306

## **Aromahefe *Saccharomyces cerevisiae***

<b>Produkt:</b>	ENOFERM T306 wurde im berühmten Weingut Tyrrell während eines mehrjährigen Forschungsprojektes zur Erzielung besonders fruchtiger Weine selektioniert. Trockenreinzuchtheefe, <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> .
<b>Charakteristik:</b>	ENOFERM T306 wird für den „ <b>modernen Weintyp</b> “ mit ausgeprägten Sortenaromen eingesetzt. Ausgezeichnete Resultate in Australien und Kalifornien haben sich sehr schnell bei den europäischen Önologen herumgesprochen. Sowohl traditionelle Vinifizierungsmethoden als auch innovative Verfahren (wie z.B. Barriquevergärung, Mazeration Carbonique, Cryofermentation, etc) bringen mit ENOFERM T306 hochinteressante Resultate.
<b>Gärtemperatur:</b>	von 12 - 30°C
<b>Alkoholtoleranz:</b>	bis 15 % vol. Alc.
<b>Nährstoffbedarf:</b>	normal, bei nährstoffarmen Mosten/Weinen Zugabe von Nährstoff „Actiferm“
<b>SO<sub>2</sub>-Bildung</b>	sehr niedrig, (15 mg/l bei Standardbedingungen)
<b>Flüchtige Säure:</b>	sehr niedrig, (im Standardtest 0,2 - 0,3 g/l)
<b>Schaumbildung:</b>	gering
<b>Selbstklärung:</b>	gute Flokkulation der Hefe begünstigt Selbstklärung der Weine;
<b>Einfluss auf BSA:</b>	kein negativer Einfluss auf biologischen Säureabbau (geringe Sulfidbildung)

### **Besondere Vorzüge:**

- Rascher Gärbeginn → und nicht zu stürmische, aber verlässliche Gärungleistung sichert Produktqualität und beugt Aromaverlusten vor
- Zügige und regelmäßige Gärung → sichert Produktqualität und Reintönigkeit
- Besondere mikrobiologische Eigenschaften → **sortentypische Aromen** von Weinen und Destillaten werden ausgeprägt gebildet  
**geringe Schwefelbildung**, reduziertes Böckserrisiko
- Enzymatische Aktivität: → **Beta-Glucosidase-Aktivität** von T306 bewirkt Freisetzung sensorisch aktiver Terpenaromen (prägen Sortentyp) während der Gärung

Empfohlene Dosage: 15- 30 g/hl Maische/Most nach Rehydratation  
25 - 50g/hl bei Obstmaischen und Most

Die Dosagemenge kann gem. Betriebserfahrung und Zustand von Maische oder Most zur gesicherten Erzielung des spezifischen organoleptischen Charakters durch den Hefestamm ENOFERM T 306 variiert werden.