

ENOFERM® M2

Universalhefe *Saccharomyces cerevisiae*

- Produkt:** Seit über 30 Jahren wird dieser Reinzuchthefestamm intensiv eingesetzt und wegen der erstklassigen Fermentationseigenschaften geschätzt. ENOFERM M2 wurde in Stellenbosch (RSA) selektioniert und von Weininstituten gemeinsam mit LALLEMAND entwickelt. (Hefekollektion Australien AWRI Nr. 796)
- Charakteristik:** In vielen Weinbauregionen werden alle Typen von Weiss- und Rotweinen nach Vergärung mit ENOFERM M2 bevorzugt beurteilt, sodass von einer **klassischen Universalhefe** gesprochen wird. Die **reintönige Vergärung** von Obstmaischen und Beerenmaischen ist Basis für die Destillation erstklassiger Spirituosen. Apfelweine und Most werden mit ENOFERM M2 besonders gut vergoren und gewinnen auch bessere Qualität und Produktstabilität.
- Gärtemperatur:** von 13 - 38°C. (optimaler Bereich bei 17 - 25°C.)
- Alkoholtoleranz:** bis 15 % vol. Alc.
- Nährstoffbedarf:** normal, bei nährstoffarmen Mosten/Weinen Zugabe von Nährstoff „Actiferm“
- Flüchtige Säure:** sehr niedrig, (im Standardtest 0,2 - 0,3 g/l)
- Schaumbildung:** keine
- Selbstklärung:** gute Flokkulation der Hefe begünstigt Selbstklärung der Weine
- Einfluss auf BSA:** kein negativer Einfluss auf biologischen Säureabbau (geringe Sulfidbildung)

Besondere Vorzüge:

- Rascher Gärbeginn → auch bei schwierigen Gärbedingungen
- Zügige und regelmäßige Gärung → sichert Produktqualität und Reintönigkeit
- Spezielle Aktivität: → **stärkere Bildung sortentypischer Aromen (Terpene)**
- Besondere mikrobiologische Eigenschaften: → prima sensorische Eigenschaften bei Wein und Destillaten, geringe Schwefelbildung, reduziert Bockserproblem
- Enzymatische Aktivität: → starke proteolytische Aktivität begünstigt Verflüssigung von Obstmaischen, dadurch bessere Vergärung und Alkoholausbeute sowie geschmacklich bessere Obstweine und Destillate

Empfohlene Dosage: 15- 30 g/hl Maische/Most nach Rehydratation
25 - 50g/hl bei Obstmaischen und Most
30 - 60g/hl bei dickflüssigen Beerenmaischen

Die Dosagemenge kann gem. Betriebserfahrung und Zustand von Maische oder Most zur gesicherten Erzielung des spezifischen organoleptischen Charakters durch den Hefestamm ENOFERM M2 variiert werden.