

### Proizvod

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus, selekcionirana v Champagne, s sodelovanjem raziskovalnega instituta Champagne in raziskovalnim laboratorijem Lallemand.

Razvoj kvasovke Uvaferm PM se smatra kot ključ za proizvodnjo svetlih, sadnih, šampanjskih vin. Izredno dobre vrelnosti in dobre presnovne lastnosti omogočajo pridelavo izrednih penečih vin, ob minimalnih vsebnostih etanala in zaradi tega izredno nizke potrebe po SO<sub>2</sub>.

### Karakteristike

Uvaferm PM je bila selekcionirana za pridelavo prvovrstnih šampanjskih vin. Že vrenje osnovnih vin se po tradiciji opravi s kvasovko Uvaferm PM. Ta osnovna vina sadnih arom so osnova za pripravo izrednih penečih vin. Tudi drugo vrenje se vrši z uporabo kvasovk Uvaferm PM pri čemer nastanejo močni, dišeči tipi vin.

### Uporaba

	Priporočeni odmerki (g/hl)	
	Težki pogoji	Ugodni pogoji
Bela vina	20 - 30	15 - 20
Peneča vina vrenje v tankih	20 - 40	20 - 30
Vrenje v steklenicah pod 14 °C	30 - 50	20 - 30
Drozga za žganje	20 - 50	15 - 30

Uvaferm PM rehidriramo v 5 - 10 kratni količini mešanice vode in mošta, pri približno 37 °C. Maso pustimo nabrekati približno 15 minut in jo zatem primešamo vrelnemu mediju.

Pri pripravi penečih vin in nizkih temperaturah vrenja, (pod 14 °C) se priporoča aklimatizacija kvasne kulture v 5 - 10% celotne količine vrelnega medija. Aklimatizacija traja 12 - 15 ur pri enakomerni temperaturi med 20 - 25 °C. Priporoča se dodatek 2g/l diamonijevegafosfata zaradi lažje prilagoditve na težke pogoje vrenja (nizke temperature in visoka vsebnost alkohola). Pri pričakovanih težkih pogojih naj se vrenje prične pri temperaturi 17 - 20 °C, kasneje je mogoče temperaturo znižati. Pri vrenju v steklenicah je priporočen odmerek 40 - 50g/l.

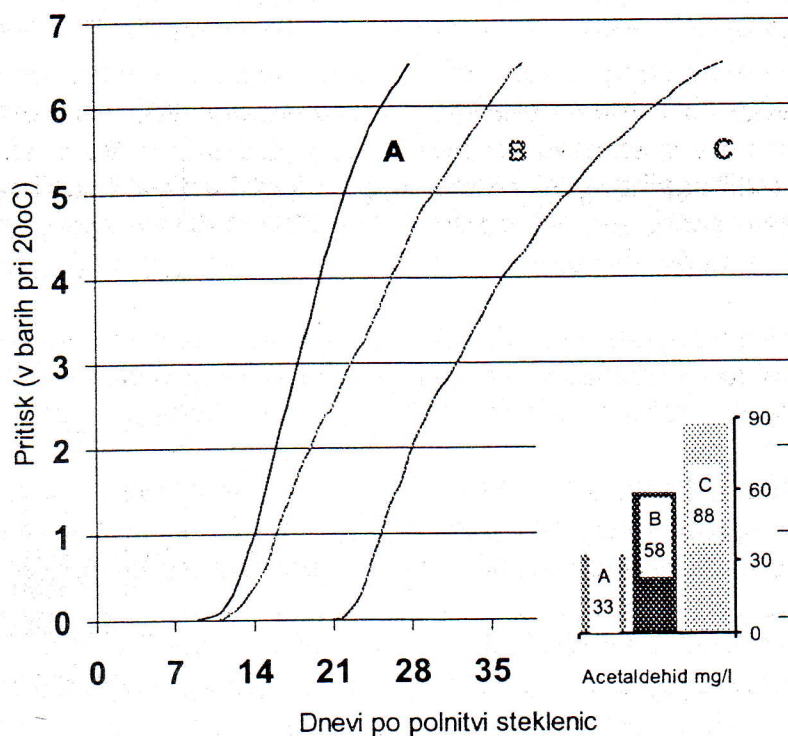
### Lastnosti Uvaferm PM

- ✍ Hiter začetek vrenja in kratko začetno vrenje
- ✍ Dobro se uveljavi (killerfaktor)
- ✍ Dobro dominira nad divjimi kvasovkami in bakterijami
- ✍ Optimalna temperatura vrenja 14 - 30 °C
- ✍ Ni tvorjenja žveplo vodika (H<sub>2</sub>S - bekser)
- ✍ Majhno tvorjenje snovi, ki vežejo SO<sub>2</sub> (zelo majhno tvorjenje etanala in zato ugoden vpliv na okus vin)
- ✍ Alkoholna toleranca do 14 % vol.
- ✍ Dobro prenaša alginat in tanine
- ✍ Majhno tvorjenje hlapnih kislin
- ✍ Malo tvorjenje snovi, ki vežejo SO<sub>2</sub>
- ✍ Nevtralno se odziva na proces redukcije kislin
- ✍ Izredno nizko tvorjenje višjih alkoholov
- ✍ Prepreči višje vsebnosti etilkarbamata pri sadnih destilatih

- ✍ **Kvasovka za peneča vina**
- ✍ **Daje redukcijske in sadne tipe vin**
- ✍ **Velika sposobnost sprijemanja in sesedanja**

Povsod po svetu je šampanjska metoda pridelave penečih vin pri potrošnikih, ki cenijo kakovost zelo priljubljena. Kvasovke, ki se sprijemajo pomenijo močno olajšanje in skrajšanje časa stresanja steklenic po zaključenem vrenju. Dodajanje je enako kot pri običajni kulturi suhih kvasovk, vendar se po končanem vrenju tvorijo večje celične strukture, ki se zaradi večje lastne teže pri tresenju hitreje sesedajo. To je popolnoma naravna lastnost kvasovke PMA (nobene genske manipulacije). Dodatek preparatov za sesedanje na bazi bentonitov, se priporoča tudi pri uporabi kvasovk PMA, da se prepreči nastanek težko ločljivih kvasnih ostankov na grobih površinah stekla steklenic. Zaradi izredne tehnične zanesljivosti in prvovrstnih senzoričnih lastnosti, priporoča uporabo v kombinaciji s preparati za sesedanje, tudi Station Oenotechnique de Champagne, ki svoje izsledke objavlja v „Le Vigneron Champenoise“. Z Uvaferm PMA je tako mogoče doseči zaželjeno, prvovrstno ustvarjanje mehurčkov in krone iz pene v šampanjskem kozarcu. Senzorične ocene, vrednostna lestvica, srednja vrednost 18-tih pokuševalcev (enologov in uporabnikov visoko kakovostnih penečih vin).

**Test: osnovno vino Rizling, 28 mg prostega SO<sub>2</sub>, pH 3,12 - vrenje v steklenicah pri 15<sup>0</sup> C.**



- A:** Uvaferm PM, 30g/hl, plus 20g/hl hrane Fermaid
- B :**Uvaferm PM, 30g/hl, plus 20g/hl Thiamin
- C:**kvasovka S 30g/hl, plus 20g/hl Thiamin