

FERM

Hefetagung 2017



**Vorstellung von zwei neuen
Hefen mit besonderen
Eigenschaften**



enartis RE-FOCUS!

1. Weißweihen

- a) ES 181
- b) Perlage
- c) Q9



2. Rotweihen

- a) Q5
- b) Q7
- c) D20



ENARTIS FERM ES 181

Aromatische Eigenschaften



- Freisetzung von 3MH
- Freisetzung von 4MMP
- Transformation von 3MH in 3MHA
- Estersynthese

	EC1118	ES181	Schwellenwert	
3-mercaptohexan-1-ol (3MH), ng/l	1766	2567	60	Grapefruit
3-mercaptohexyl-acetat (3MHA), ng/l	1111	1418	4	Buchsbaum
4-mercapto-4-methylpentan-2-one (4MMP), ng/l	<11	16	0.8	Zitrus, Katzenp.

Analyse wurde in NZ 2 Monate nach der Gärung durchgeführt.

NZ, Marlborough, Blenheim: 21,8 °Bx; pH 3,27; 7,1 g/l TS; 3,10 g/l ÄS; YAN 209; NTU 28,8; F/G SO₂ 3/28



ENARTIS FERM PERLAGE

Aromatische Eigenschaften



- Freisetzung von 3MH
- Transformation von 3MH in 3MHA

Wein vergoren mit Ferm Perlage hat nicht die intensivste Aromatik, sie ist aber elegant und beständig.

	EC1118	ES181	PERLAGE	Schwellenwert	
3-mercaptohexan-1-ol (3MH), ng/l	1766	2567	2473	60	Grapefruit
3-mercaptohexyl-acetate (3MHA), ng/l	1111	1418	1322	4	Buchsbaum
4-mercapto-4-methylpentan-2-one (4MMP), ng/l	<11	16	< 11	0.8	Zitrus, Katzenp.

Analyse wurde in NZ 2 Monate nach der Gärung durchgeführt.

NZ, Marlborough, Blenheim: 21,8 °Bx, pH 3,27; 7,1 g/l TS; 3,10 g/l ÄS; YAN 209; NTU 28,8; F/G SO₂ 3/28



ENARTIS FERM Q9

Aromatische Eigenschaften



- Freisetzung von 3MH
- Transformation von 3MH in 3MHA

Wein vergoren mit Ferm Q9 ist wegen des weiten 3MH/3MHA (Grapefruit/Buchsbaum)-Verhältnisses sehr KOMPLEX und FRUCHTIG.

	EC1118	ES181	PERLAGE	Q9	Schwellenwert	
3-mercaptohexan-1-ol (3MH), ng/l	1766	2567	2473	3136	60	Grapefruit
3-mercaptohexyl-acetate (3MHA), ng/l	1111	1418	1322	1461	4	Buchsbaum
4-mercapto-4-methylpentan-2-one (4MMP), ng/l	<11	16	< 11	< 11	0.8	Zitrus, Katzenp.

Analyse wurde in NZ 2 Monate nach der Gärung durchgeführt

NZ, Marlborough, Blenheim: 21,8 °Bx, pH 3,27; 7,1 g/l TS; 3,10 g/l ÄS; YAN 209; NTU 28,8; F/G SO₂ 3/28



ENARTIS FERM Q9

Aromatische Eigenschaften



➤ Entwicklung von Feuerstein-Aroma

	EC1118	ES181	PERLAGE	Q9	Schwellenwert	
2-Methyl-3-furanthiol (ng/l)	543	649	898	1502	4	gerösteter Kaffee
4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone (4MMP) (ng/l)	2.2	7.5	2.2	1.1	0,8	Zitrus, Katzenp.
3-mercaptohexyl acetate (3MHA) (ng/l)	235	174	232	186	4	Buchsbaum
3-Mercaptohexanol (3MH) (ng/l)	1255	1726	1549	1906	60	Grapefruit
Benzyl mercaptan (ng/l)	1.7	< L.D.	2.1	6.4	0.3	rauchig, Feuerstein

Analyse wurde an der Universität Saragossa/ESP 7 Monate nach der Gärung durchgeführt.

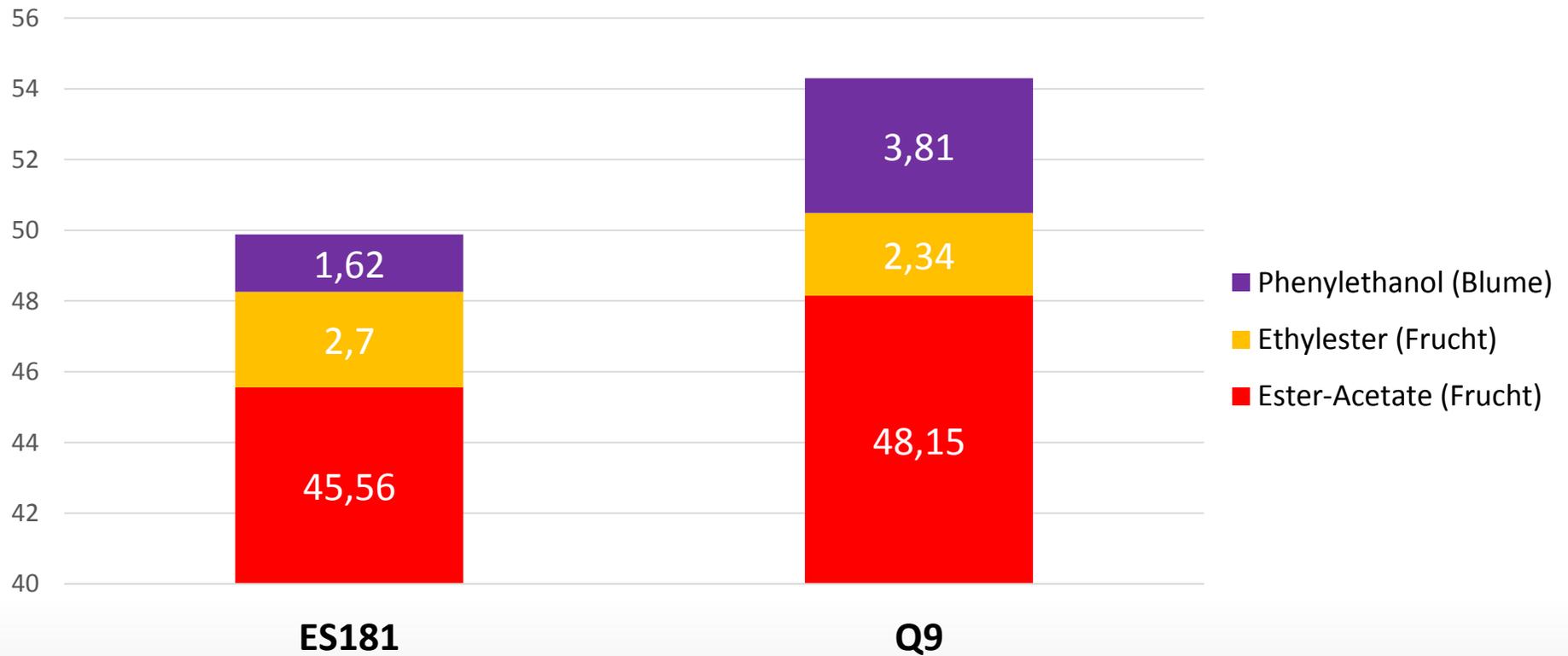
NZ, Marlborough, Blenheim: 21,8 °Bx, pH 3,27; 7,1 g/l TS; 3,10 g/l ÄS; YAN 209; NTU 28,8; F/G SO₂ 3/28



ENARTIS FERM Q9

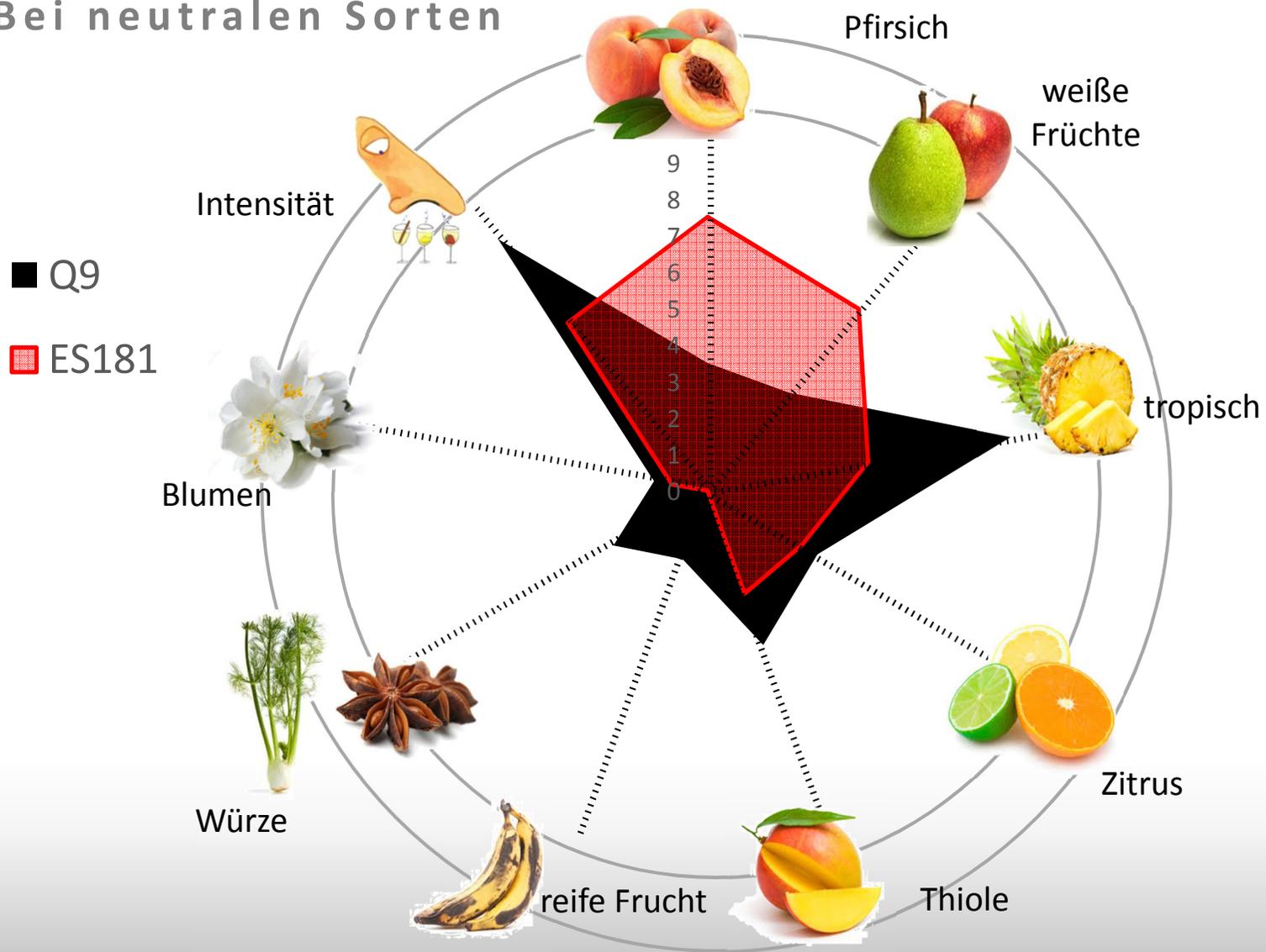
Esterproduktion

Hauptgärungsaromen



ENARTIS FERM Q9

Bei neutralen Sorten



ENARTIS FERM Q9

Önologische Eigenschaften

- selektioniert in WG Friaul (IT) von Sauvignon blanc-Trauben
- *Saccharomyces cerevisiae*
- Alkoholtoleranz 14 bis 14.5 %
- YAN 250 bis 300 mg/l (Vorsicht in der 2. Hälfte der Gärung)
- Flüchtige Säure < 0,3 g/l
- Glycerol 5 bis 6 g/l
- SO₂-Produktion < 30 mg/l
- Acetaldehyd-Produktion 30 bis 40 mg/l



ENARTIS FERM Q9

enartis
RE-FOCUS!

Anwendung

**LIMITED EDITION
FOR HARVEST 2017**

	SAUVIGNON BLANC	CHARDONNAY	NEUTRALE SORTE
GSH + NUTRIFERM AROM PLUS	intensiv Grapefruit	SB-ähnlich	Grapefruit tropisch
NUTRIFERM AROM PLUS			fruchtig
NUTRIFERM ENERGY	Feuerstein Buchsbaum	Feuerstein mineralisch	



STÄMME FÜR WARMES KLIMA

- hohe Temperaturen + Trockenheit = hohe Gradation + nicht optimale Reife

3 aromatische Bedingungen



Konfitüre- und Kompott-
Aroma
Weine mit kurzem
Lagerungspotenzial



perfekt reifes Rote-Frucht-
Aroma
Weine mit hohem
Lagerungspotenzial



unterbrochener
Reifeprozess
Weine mit grünem Aroma

ENARTIS FERM Q5

für optimal reifes Traubenmaterial
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!



Alkoholtoleranz
< 16 %

Flüchtige Säure
< 0,5 g/l

Glycerol
7 - 9 g/l

SO₂-Produktion
40 - 50 mg/l

für Esterbildung: 15 - 25 °C
+ NUTRIFERM AROM PLUS

kurze bis mittellange
Anlaufphase

moderate
Gärungsgeschwindigkeit

Erhöhung von
KOMPLEXITÄT & FRUCHTIGKEIT
Verbesserung von
MUNDGEFÜHL & GESCHMEIDIGKEIT



ENARTIS FERM Q7

für überreifes Traubenmaterial
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!



verwandelt **ÜBERREIFE AROMEN**
in
ROTE-FRUCHT- & GEWÜRZAROMA
produziert
GESCHMEIDIGE & RUNDE WEINE

Alkoholtoleranz
< 16,5 %

Flüchtige Säure
< 0,3 g/l

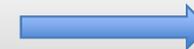
Glycerol
7 - 9 g/l

SO₂-Produktion
30 - 40 mg/l

lange Anlaufphase

moderate
Gärungsgeschwindigkeit

Gärungstemperatur
< 32 °C
organische Ernährung
um
TEMPERATURSPITZEN
vorzubeugen

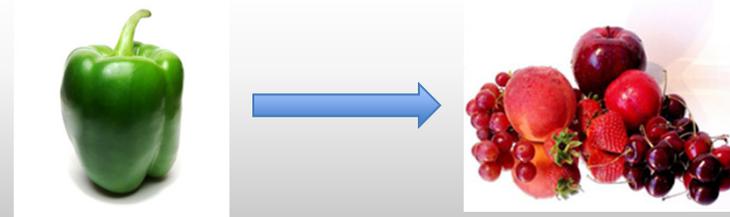
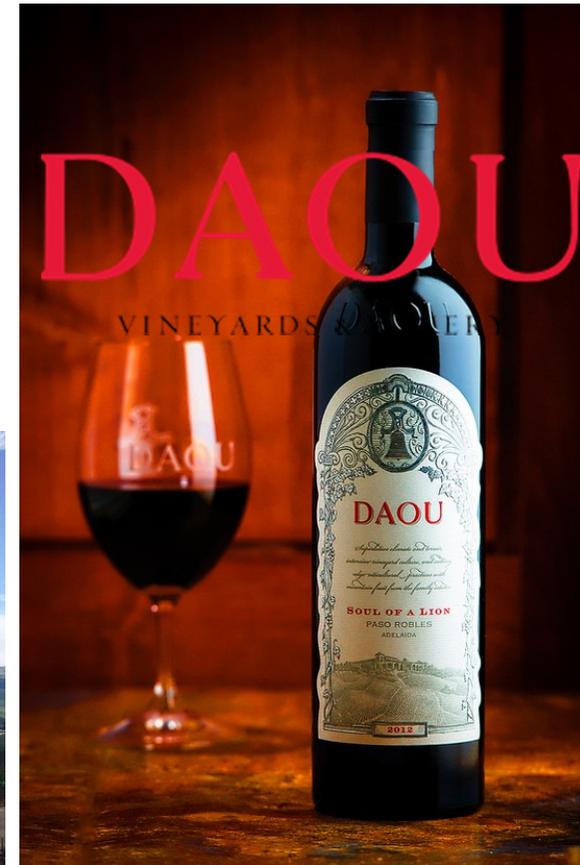


ENARTIS FERM D20

für Trauben mit Pyrazinen
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!

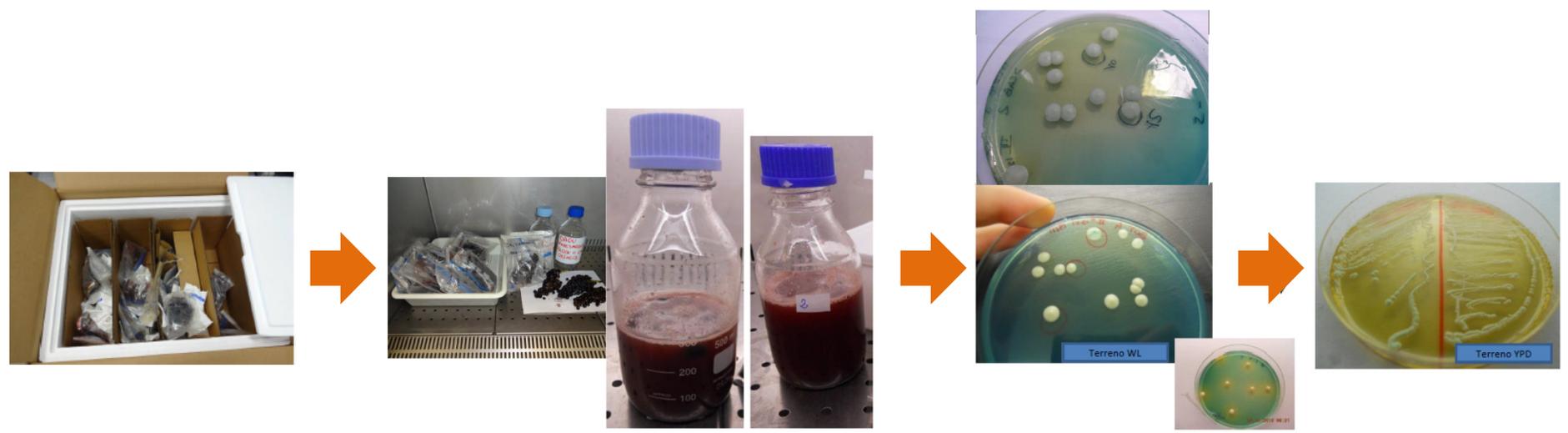
- Isolierung auf Anfrage unseres Kunden DANIEL DAOU
- CENTRAL COAST – CALIFORNIA – CABERNET SAUVIGNON
- Zielsetzung:
 - **Gärung bei hoher Temperatur**
 - **mehr Farbextraktion, mehr Aroma und Struktur ohne grüne Noten**



ENARTIS FERM D20

für Trauben mit Pyrazinen
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!



SELEKTIONSBEDINGUNGEN
GÄRTEMPERATUR 35 °C

ENARTIS FERM D20

für Trauben mit Pyrazinen
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!

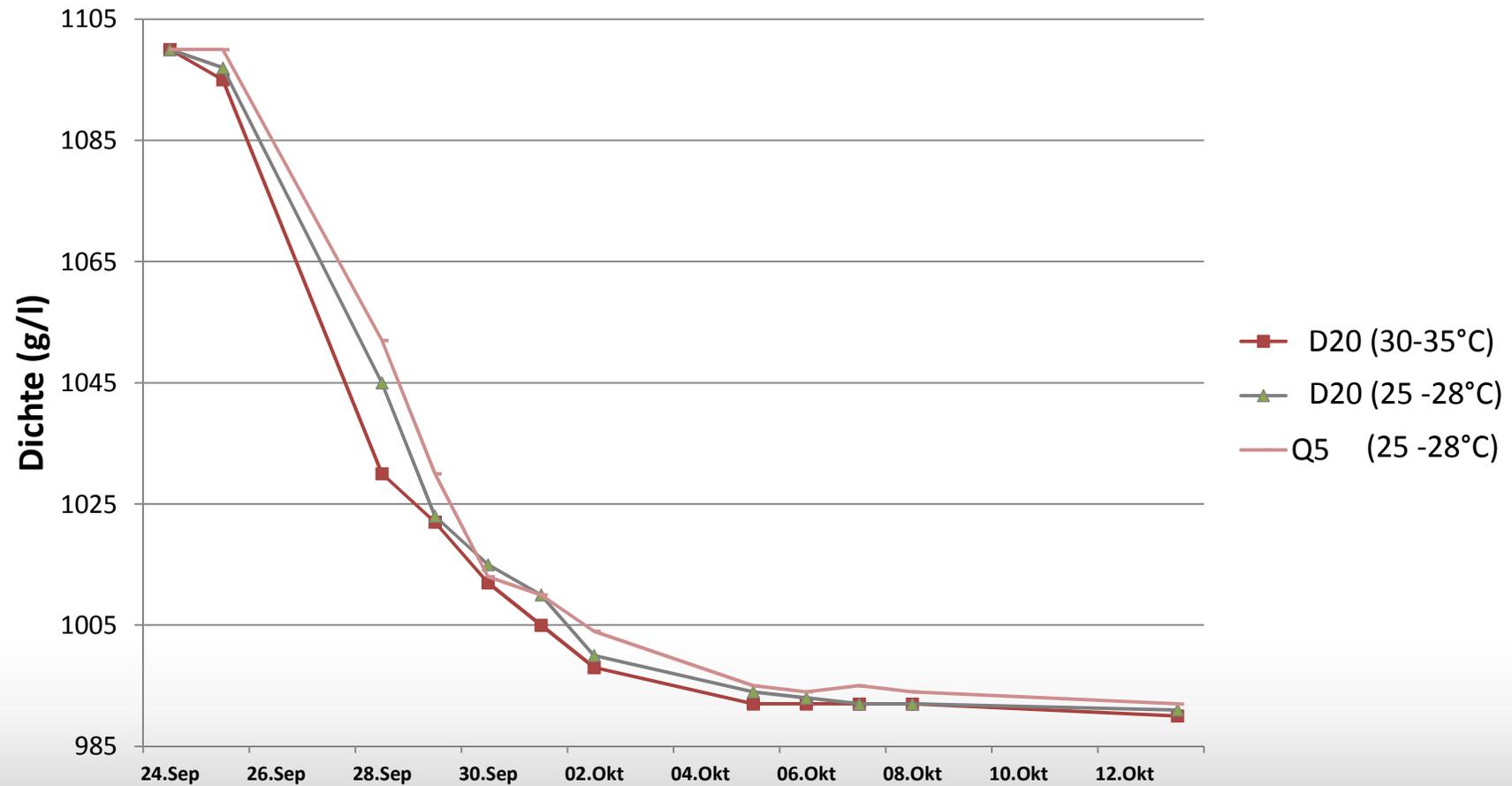
	MOST	D20 (24 - 28 °C)	D20 (30 - 35 °C)	Q5
Titrierbare Säure (g/l)	4.05	6,44	6,73	6,49
Flüchtige Säure (g/l)	0.09	0,4	0,51	0,52
Glycerol (g/l)		10,96	9,99	10,34
Restzucker (g/l)	250	<0,20	1,7	1,46
Alkohol (%)		15,79	15,79	15,40
Farbintensität		11,54	18,56	15,11
TPU		47,8	62,4	53,3
Anthocyane		445	728	625
SO ₂ (mg/l)		13/15	12/25	10/25

USA, Kalifornien, Paso Robles, Daou Mountain, Cabernet Sauvignon

ENARTIS FERM D20

für Trauben mit Pyrazinen
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!



ENARTIS FERM D20

für Trauben mit Pyrazine
Stämme für hohe Gradation

enartis
RE-FOCUS!

CALIFORNIA PREMIUM
VINEYARDS COLLECTION

Mikrobiologische Eigenschaften

Opt. Gärungstemperatur	18 bis 38 °C
Anlaufphase	kurz
Gärungsgeschwindigkeit	mittel bis schnell
Alkoholtoleranz	< 17 %

Önologische Eigenschaften

Stickstoffbedarf	mittel (200 bis 250 mg/l)
Sauerstoffbedarf	mittel
Flüchtige Säure	gering (< 0,4)
H ₂ S- und SO ₂ -Produktion	gering
Glycerol-Produktion	mittel bis hoch (8 - 10 g/l)



respektiert
das Sortenaroma;
tanninreich, aber rund

ENARTIS FERM D20

Anwendung zur Eliminierung von Pyrazinen

enartis
RE-FOCUS!



- erstes Drittel der Gärung bei 35 bis 38 °C
- dann auf 30 °C oder niedriger abkühlen
- Ernährung mit NUTRIFERM AROM PLUS
 - für mehr Esterbildung
 - um Gärungsgeschwindigkeit zu reduzieren
 - zur Reduktion der Bildung flüchtiger Säuren und von Acetaldehyd
- TAN RED FRUIT für mehr Fruchtaromen

ENARTIS – Ernte 2017

Perfecting enology around the world

enartis
RE-FOCUS!

**Enartis wünscht Ihnen eine
erfolgreiche Erntezeit!**

0660 60 22 964

miklos.jobbagy@enartis.com

