



SO.COOL®



**Intensiver
aromatischer
Ausdruck von
Zitrusnoten**

**Bildung von
Gärungsestern**

**Weg der
Weinbereitung
Frische**



GUT ZU WISSEN!

Bei Nährstoffbedarf die Zufuhr von mineralischem Stickstoff beim Gärstart vermeiden, um die Assimilation der Aminosäuren nicht zu behindern. Denn wenn **mineralischer Stickstoff in hoher Konzentration vorliegt, behindert das NCR*-System die Assimilation der Aminosäuren**. Führen Sie daher mit dem Nährstoffzusatz **NUTRICELL® FULLAROM** bevorzugt organischen Stickstoff zu.

Bei erwiesenem abiotischem Stress denken Sie daran, **wie wichtig es ist, für eine Nährstoffausgewogenheit Ihrer Moste zu sorgen**. Das erreichen Sie mit **NUTRIMUST® B+**.

**NCR (Nitrogen Catabolic Repression) ist ein wichtiger Mechanismus beim Hefe-Stoffwechsel. Er wirkt regulierend. Er „unterdrückt“ die Nutzung komplexer Stickstoffquellen, wenn mineralische Stickstoffquellen im Überfluss vorhanden sind.*



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Betonung der Noten von Zitrusfrüchten (Pampelmuse, Zitrone und Orangenzeste) bei Weiß- und Roséweinen.
- Bei No- bzw. Low-SO₂-Prozessen Einsatz eines Hefestamms, der sehr wenige Schwefelverbindungen (SO₂, H₂S und Acetaldehyd) bildet.



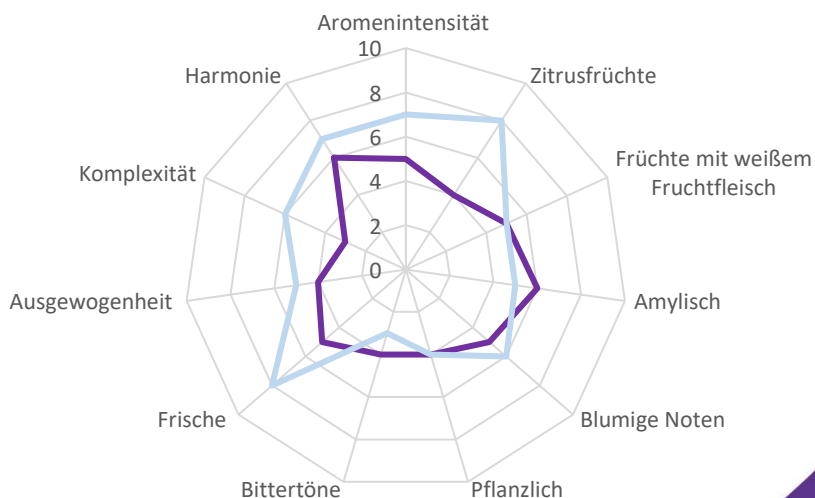
VERSUCHSERGEBNISSE

SENSORISCHES PROFIL

Mit **SO.COOL®** lassen sich Weiß- und Roséweine mit **intensivem, frischem und fruchtigem Aromenprofil erzielen** (Abb. 1).

Abb. 1. Sensorische Analyse von Grenache-Weinen. Mit einem Panel von 8 Önologen erzielte Verkostungsergebnisse.

— SO.COOL®
— Vergleichsstamm

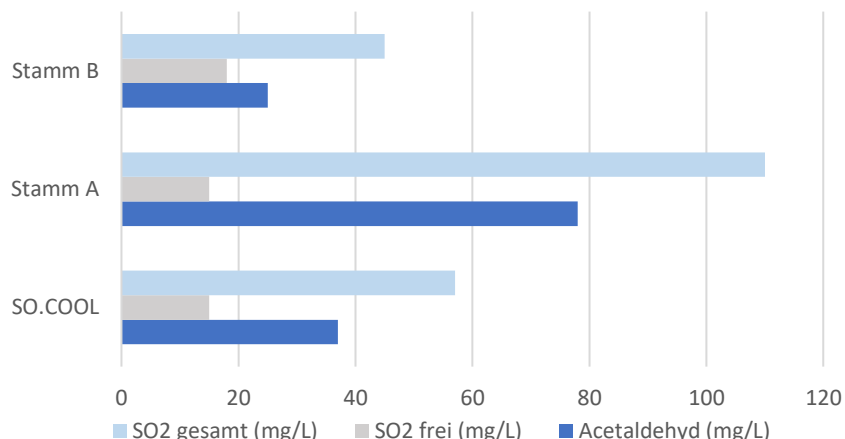




GERINGE SO₂-BILDUNG

SO.COOL® stammt aus einem Forschungsprogramm, das Hybridisierung mit genetischem Wissen verbindet. Dadurch konnte ein Stamm selektiert werden, der sowohl aromatisch ist (Stamm A) als auch sehr wenig Schwefelverbindungen bildet (Stamm B) (Abb. 2).

Abb. 2. In Chardonnay-Weinen gemessener SO₂- und Acetaldehyd-Gehalt.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Art	Killerfaktor	Gärkinetik	Optimale Gärtemperatur	Alkoholresistenz	Nährstoffbedarf	Glycerinbildung	SO ₂ -Bildung	Bildung flüchtiger Säure	H ₂ S-Bildung
<i>S. cerevisiae</i>	Killer-positiv	Durchschnittlich bei T° < 16 °C	10-16 °C	16,5 % vol	Gering	6-8 g/L	Mäßig	Gering	Gering



GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktive Trockenhefe (ATH) in einer Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht und deren Temperatur zwischen 35 und 40 ° C liegt.

Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine 37 °C warme Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most geben. 20 Minuten ruhen lassen und den Hefeansatz anschließend leicht durchmischen. Beträgt der Temperaturunterschied zwischen Hefeansatz und Most nicht mehr als 10 °C, kann der Hefeansatz direkt zum Most gegeben werden. Ansonsten den Hefeansatz mit Most verdoppeln, 10 Minuten warten, leicht durchmischen und zum Most geben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



DOSAGE

Rehydrierung: 20 g/hL



VERPACKUNG



500 G



LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort originalverpackt aufbewahren.
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.