



VIALATTE FERM® R26

Hefe zur Erzeugung fruchtiger, frischer Rotweine mit würzigen Noten.



**Bildung von Estern
und höheren
Alkoholen**

**Für die Rebsorten
Syrah, Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Carménère etc.**

**Weg der
Weinbereitung
Trinkfluss**



GUT ZU WISSEN!

– Norisoprenoide –

- ✓ Norisoprenoide sind Primäraromen der Traube. Sie sind Derivate des Abbaus (oxidative Spaltung) der Carotinoide (Naturfarbstoff).
- ✓ Sie liegen als geruchlose Vorstufen vor und werden auf enzymatischem Weg freigesetzt.
- ✓ **β -Damascenon und β -Ionon sind die bekanntesten und am stärksten im Wein vertretenen Norisoprenoide.** Diese beiden aromatischen Verbindungen intensivieren das fruchtige Aroma. β -Ionon kann auch für die Veilchennoten verantwortlich sein, die für bestimmte Syrah-Weine charakteristisch sind.



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Hervorhebung der fruchtigen Aromen und der Frische der Rotweine.
- Erzeugung von Rotweinen mit gutem Trinkfluss und fruchtigem, komplexem Bukett mit würzigen Noten.



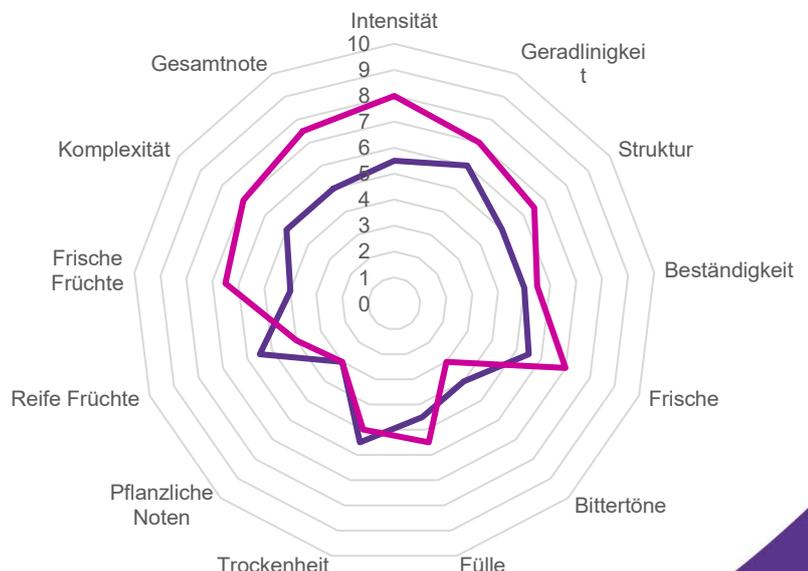
VERSUCHSERGEBNISSE

SENSORISCHES PROFIL

Mit **VIALATTE FERM® R26** lassen sich Rotweine mit **intensivem und komplexem, fruchtig-frischem aromatischem Profil vom Typ „rote Früchte“** erzielen. Im Mund finden sich die Frische und eine köstliche Note, die sich besonders für südliche Rebsorten eignet.

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

— VIALATTE FERM® R26
— Vergleichsstamm

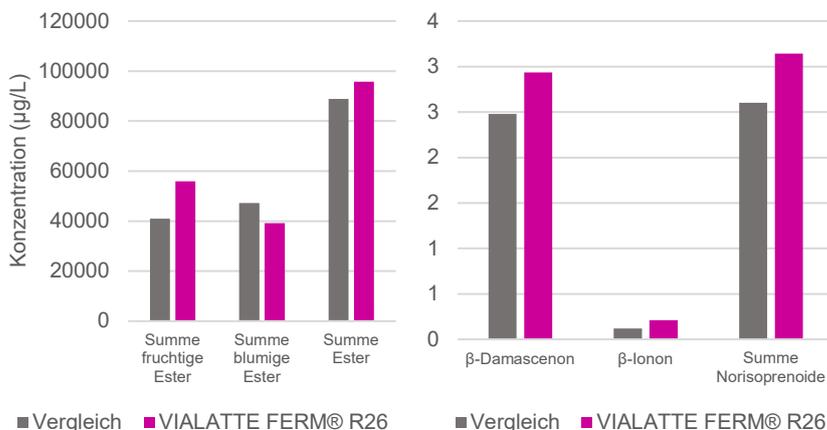




AROMENBILDUNG

VIALATTE FERM® R26 fördert die **Bildung von Estern und Norisoprenoiden**, aromatische Verbindungen, die zur Frische der Rotweine beitragen. (Abb. 2).

Abb. 2. Ester- und Norisoprenoid-Konzentrationen, die in Syrah-Weinen gemessen wurden, die mit VIALATTE FERM® R26 oder einem Vergleichshefestamm erzeugt wurden. Hefezusatz: 20 g/hL.



ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gärkinetik	Optimale Gärtemperatur	Alkohol-resistenz	Nährstoff-bedarf	Glycerin-bildung	SO ₂ -Bildung	Bildung flüchtiger Säure	H ₂ S-Bildung
Durchschnittlich	22-30 °C	>14,5 % vol < 16 % vol	Durchschnittlich	Mäßig (8 g/L)	Gering	Mäßig bis 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.