



SO.COOL®



Frische und Aromenintensität

Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch und zitronige Noten

Weg der Weinbereitung Frische



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Die Frische und fruchtige Intensität seiner Weiß- und Roséweine hervorheben.
- Bei No- bzw. Low-SO₂-Prozessen Einsatz eines Hefestamms, der sehr wenige Schwefelverbindungen (SO₂, H₂S und Acetaldehyd) bildet.



DOSAGE

Rehydrierung: 20 g/hL



VERPACKUNG



LAGERUNG

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



WÄHLEN SIE DIE HEFE, DIE ZU IHRER ZIELSETZUNG BEI WEISS- ODER ROSÉWEINEN PASST

	AROMENFAMILIEN						BESONDERE AROMENMERKMALE	REBSORTEN UND ANWENDUNGEN	
	THIOLE		ESTER		TERPENDERIVATE	C-13 NORISOPRENOIDE			2-PHENYLETHANOL
	4MMP	3MH / A3MH	Acetatester	Fettsäureester					
SO.THIOL®	●●●	●●●	●	●		●●●		Frische und sehr ausdrucksstarke exotische Thiole: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas, Guave und Passionsfrucht. Rebsorten mit Thiol-Vorstufen.	
VIALATTE FERM® W28	●	●●●	●●	●	●			Komplexe Fruchtigkeit vom Typ Thiole und Ester: Noten von frischen Früchten, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombar, Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet.	
SO.DELIGHT®		●●	●●●	●●●			●●●	Komplexe Fruchtigkeit vom Typ Ester: Noten frischer Früchte, amyliche Noten, blumige Noten. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Grenache, Syrah, Vermentino, Gamay, Pinot Noir.	
SO.COOL®			●●	●●●			●	Frische und Aromenintensität: Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch und zitronige Noten. Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault.	
VIALATTE FERM® W12			●	●●●	●			Finesse und Komplexität, Wahrung der Sortentypizität: blumige Noten, Noten weißer Früchte und Haselnussnoten. Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, Grundweine. Optimierung der Hefesatzlagerung (rasche Autolyse).	
VIALATTE FERM® W58			●	●●	●●		●●●	Blumig und fruchtig: Noten blumiger Ester und sortentypischer Terpene. Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Muskateller, Gewürztraminer.	
VIALATTE FERM® R71			●●	●●●				Frische und amyliche Fruchtigkeit: Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere. Alle roten Rebsorten bei konventionellen Roséweinen.	

Aromenintensität: ● ● ● ●

SAS SOFRALAB

79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30



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:

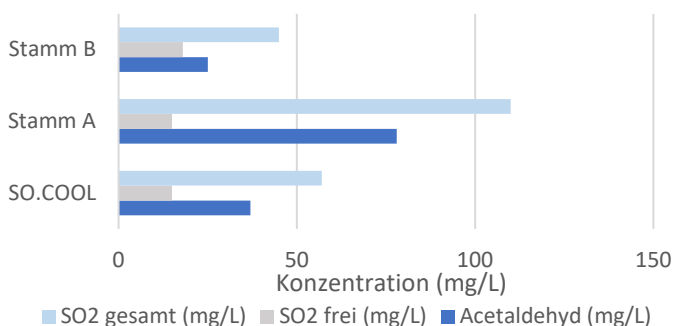
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



VERSUCHSERGEBNISSE

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).



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



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.*

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.