



# SO.THIOL®



**Aromenintensität  
und Frische**

**Optimierung der  
Umwandlung von  
Vorstufen**

**Für Rebsorten zur  
Erzeugung von  
Rot-, Weiß- und  
Roséweinen**



## GUT ZU WISSEN!

Die Umrechnung in die **Anzahl der Geruchseinheiten (GE)** entspricht der Konzentration einer flüchtigen Verbindung, die auf ihre **Wahrnehmungsschwelle** heruntergerechnet wird. Damit lässt sich eine bessere Visualisierung der Bedeutung einer flüchtigen Verbindung oder einer Familie von flüchtigen Verbindungen für die gesamte Sensorik des Weins erzielen. Mit der Anzahl der GE lassen sich **die Hefen gemäß ihrem Aromenprofil charakterisieren**.



## ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Hervorhebung der Frische und Aromenkomplexität von Weiß-, Rosé- und Rotweinen angesichts der aktuellen klimatischen Herausforderungen
- Erzeugung von Weinen mit einem intensiven und fruchtigen Aromenprofil, unabhängig von der Konzentration an Vorstufen im Most
- Optimierung der Förderung der flüchtigen Thiolverbindungen

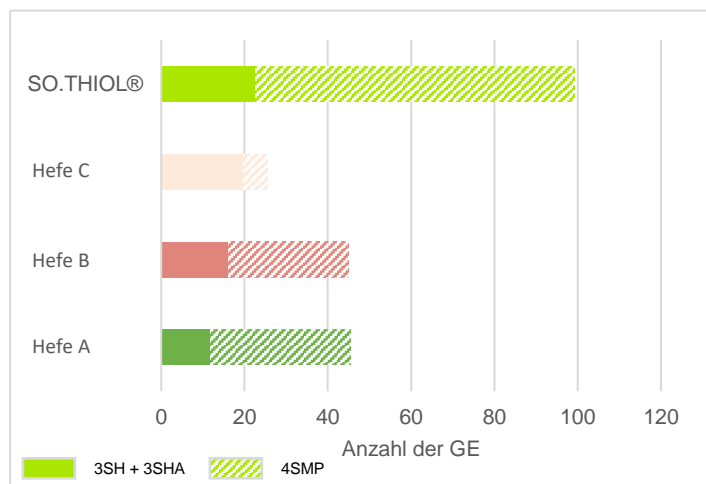


## VERSUCHSERGEBNISSE

### ANZAHL DER GERUCHSEINHEITEN (GE)

**SO.THIOL®** kann **thiolartige Glutathion- und Cysteinenvorstufen** in 3SH und 3SHA bzw. in 4SMP umwandeln. Die Umrechnung der Konzentration dieser Verbindungen in die Anzahl der Geruchseinheiten veranschaulicht auf hervorragende Weise **das intensive Aromenprofil exotischer Früchte und Zitrusfrüchte**, das sich mit diesem Hefestamm erzielen lässt (Abb. 1).

*Abbildung 1. Anzahl der Geruchseinheiten der flüchtigen Thiole (3SH + 3SHA sowie 4SMP), gemessen in Sauvignon Blanc-Weinen bei verschiedenen Hefestämmen, die Thiole fördern.*

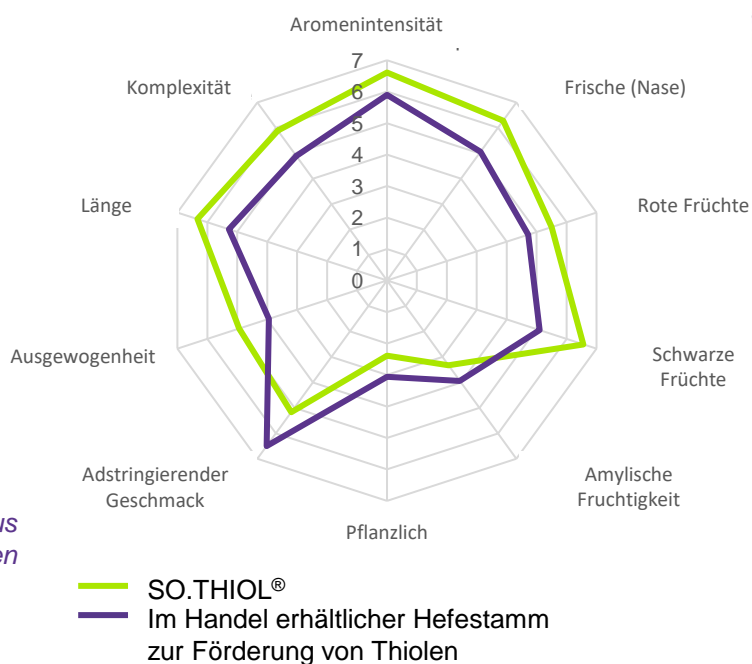




## AROMENPUFFER UND AROMEN VON ROTWEINEN

Alle Weine haben eine gemeinsame Aromenbasis, die aus  $\beta$ -Damascenon und aus 27 Gärverbindungen besteht, die oberhalb ihrer Wahrnehmungsschwelle vorliegen. Diese Basis wirkt wie ein „Puffer“, denn **das Hinzufügen oder Entfernen einiger Verbindungen hat keinen entscheidenden Einfluss auf die Wahrnehmung der Aromen** des Weins. Diese Pufferwirkung kann nur durch das Hinzufügen bestimmter Verbindungen wie **der Thiole in Rotweinen** aufgehoben werden. **SO.THIOL®** wandelt wesentlich mehr ihrer Vorstufen um als der Durchschnitt der anderen Stämme und bringt somit sehr fruchtige Rotweine mit **Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere hervor, die typisch für den Ausdruck von Thiolen in Rotweinen sind** (Abb. 2).

Abbildung 2. Sensorische Analyse von Syrah-Weinen aus Thermovinifikation. Mit einem Panel von 9 Önologen erzielte Verkostungsergebnisse.



## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Art	Killerfaktor	Gärkinetik	Optimale Gärtemperatur	Alkoholresistenz	Nährstoffbedarf	Glycerinbildung	SO <sub>2</sub> -Bildung	Bildung flüchtiger Säure	H <sub>2</sub> S-Bildung
<i>S. cerevisiae</i>	Killer-positiv	Rasch und vollständig	16-18 °C bei Weiß- und Rosémosten 20-23°C bei Rotmosten	14,5 % vol	Gering	6-8 g/L	Gering	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.