

VIALATTE FERM® W28

Hefe zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine

CHARAKTERISTIKA

VIALATTE FERM® W28 ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe zur Erzeugung aromatischer und ausgewogener Weiß- und Roséweine. Sie optimiert insbesondere die Förderung der Thiole bei der Vinifizierung von Rebsorten mit einem hohen Gehalt an Aromavorstufen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Art: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: Killer-positiv
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 10 bis 16°C
- Gärgeschwindigkeit: mittel
- Alkoholtoleranz: bis 16,5 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: gering
- SO₂-Bildung: mäßig
- H₂S -Bildung: gering
- Glycerinbildung: 6 - 8 g/L

Sensorik:

- Förderung sortentypischer Aromen vom Typ Thiole (Zitrusfrüchte, Passionsfrucht)
- Bildung von Gärungsestern

Bei Nährstoffbedarf die Zufuhr von mineralischem Stickstoff beim Gärstart vermeiden, um die Förderung der Thiole nicht zu behindern (repressive NCR-Wirkung). Mit dem Nährstoffzusatz **NUTRICELL® AA** bevorzugt organischen Stickstoff zuführen.

ANWENDUNG

- Erzeugung moderner aromatischer Weiß- und Roséweine
- Förderung des Aromenpotenzials aromatischer Rebsorten mit einem hohen Gehalt an Thiol-Vorstufen wie Sauvignon, Colombard, Verdejo oder roter Rebsorten zur Erzeugung von Roséweinen

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hL

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: unbeschränkt.

023/2018 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktive Trockenhefe 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 Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most mit 37°C 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.

VERPACKUNG

Vakuumverpackung à 500 g, Box mit 20 x 500 g.
10 kg

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung 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.