HEFEN

VIALATTE FERM® HD18

Osmotoleranter Stamm mit Resistenz gegenüber hohen Alkoholgehalten

Sehr große Resistenz gegenüber hohen Alkoholgehalten (18 %)	Osmotolerante Hefe	Empfohlen für kräftige Rotweine

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gärkinetik: Rasch und gleichmäßig
- Osmotoleranz bis zu einem Zuckergehalt von 300-310 g/L
- Optimale Gärtemperatur: 10-30 °C
- Alkoholresistenz: 18 % vol
- Nährstoffbedarf: Niedrig
- Empfindlichkeit gegenüber Cu: Durchschnittlich
- Glycerinbildung: Hoch – (8-9 g/L)
- SO_2-Bildung: Mäßig
- Acetaldehyd-Bildung: Gering
- Bildung flüchtiger Säure: Mäßig bis gering
- H_2S-Bildung: Mäßig bis gering

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.

DOSAGE UND ANWENDUNG

Rehydrierung: 20 g/hL
Direktaddition: 30 g/hL

VERPACKUNG

500 g

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

REHYDRIERUNG: 20 g/hL
Gib VIALATTE FERM® HD18 in das 10-fache seines Volumens an Wasser bei einer Temperatur von 37°C (± 2°C). Mischen Sie bis zur vollständigen Verdünnung. 20 Minuten lang stehen lassen. Nach und nach Most zur rehydrierten Hefe geben, um den Temperaturunterschied (max. 7-10°C) zwischen der Mischung und dem Aussaatgefäß zu verringern. Unter den stressigsten Bedingungen der Zuckerkonzentrationen (> 250g/L) empfiehlt es sich, NUTRICELL® INITIAL (10-20g/hL) während der Vorbereitungsphase der Hefe hinzuzufügen.

DIREKTADDITION - 30g/hL
VIALATTE FERM® HD 18 während des Umpumpens zur Homogenisierung auf der Oberseite des Tanks oder in der Wanne verteilen. Die Anwendungsbedingungen gut beachten (siehe A4 Drop & Go). Es ist wichtig, dass die Mikroorganismen in der Wanne homogenisiert werden (das gesamte Volumen der Wanne, in die geimpft werden soll, muss umgepumpt werden). Gleichzeitig 20-30 g/hL NUTRICELL® INITIAL direkt in den Tank geben. KEINE direkte Zugabe für die Wiederaufnahme des FA.

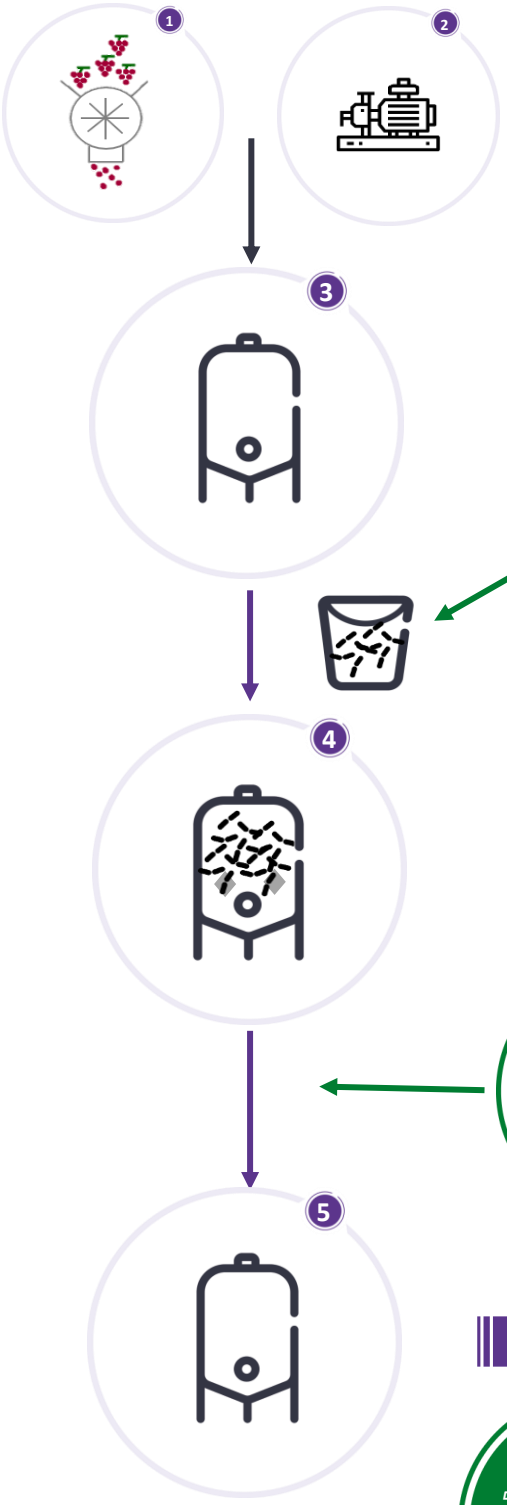
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

Warnhinweis:

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

VINIFIKATIONSPROZESS HEFE/NÄHRSTOFFVERSORGUNG BEI HOHEN ALKOHOLGEHALTEN

OSMOTOLERANZ
Die hohen Zuckerkonzentrationen (in Mosten > 250 g/L) erhöhen den osmotischen Druck, der auf die Membran der Hefezellen ausgeübt wird. Die Hefen verbrauchen mehr Energie, um gegen diesen osmotischen Druck anzukämpfen. Die Folge: Gärprobleme, die von einer längeren Latenzzeit bis hin zu schleppenden Endvergärungen oder gar Gärstockungen reichen.



VIALATTE FERM® HD18
20 g/hL

+

NUTRICELL® INITIAL
10 g/hL

NUTRICELL® FINISH
20 g/hL während der Vergärung

HEFERINDE
5 bis 10 g/hL bei schleppender Endvergärung

Übliche Vorgehensweise bei der weiteren Weinbereitung

GUT ZU WISSEN!

Gleichgewicht Stickstoff/Lipide
Die Assimilation der Stickstoffquellen durch die Hefe wird durch verschiedene Systeme gesteuert: SPS, TOR, NCR, GAAC.
Je nachdem, ob es sich um mineralischen oder organischen Stickstoff handelt, werden bestimmte Stoffwechselsysteme aktiv bzw. inaktiv. Zur Assimilation von Amino-stickstoffquellen müssen zur Aktivierung des TOR-Systems Lipide vorhanden sein.
Zudem spielen die Membranlipide eine Rolle für die Resistenz der Membran. Nun führt aber bei Mosten mit hohem Alkoholpotenzial der hohe Alkoholgehalt während der Vergärung dazu, dass bestimmte Fette aufgelöst werden und die Zellen absterben.
Daher muss im Rahmen der Gärsteuerung bei hohem Alkoholgehalt (>15 % vol) zum einen die Hefe gut mit Nährstoffen versorgt und zum anderen das Gleichgewicht zwischen Stickstoff und Lipiden durch die Zufuhr organischer Nährstoffzusätze mit einem hohen Gehalt an Sterinen und Ergosterinen gewahrt werden.

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