

HEFEN



# VIALATTE FERM® R26



Fruchtig und würzig

Ausdrucksstarke Noten von roten Früchten, Garrigue und kandierten Früchten

Die Fruchtigkeit von unreifen Matrices enthüllen



## ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Hervorhebung der fruchtigen Aromen und der Frische der Rotweine.
- Herstellung von Rotweinen mit hoher Trinkbarkeit, fruchtigem und würzigem Bouquet.
- Traditionelle Vinifikation und Thermovinifikation. Pflanzliche Matrix.



## 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 ROTWEINEN PASST

	AROMENFAMILIEN					BESONDERE AROMEN-MERKMALE	REBSORTEN UND ANWENDUNGEN
	ESTER		TERPENDERIVATE	THIOLE	NORISOPRENOIDE		
	Acetatester	Fettsäureester					
SO.THIOLO®	•	•		•••		Schwarze Früchte und große aromatische Frische: Noten von schwarzer Johannisbeere und Brombeere.	Syrah, Grenache, Malbec, Pinot Noir, Gamay, Negrette, Cabernet Sauvignon.
SO.FRUITY®	•••	••	••			Knackige und köstliche rote Früchte: Noten von Sauerkirsche, Granatapfel und Blüten.	Pinot Noir, Gamay, Grenache. Kohlensäuremischung, Cryomaceration, alle Vinifikationsarten.
SO.FLAVOUR®	•	•••				Reife, komplexe und konzentrierte Fruchtigkeit: Noten schwarzer Früchte. Schönes Gleichgewicht zwischen Struktur und Ausgewogenheit.	Internationale Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Tempranillo, Zinfandel.
VIALATTE FERM® HD18	•	••	•	••	••	Frische, ausgewogene und volle Fruchtigkeit. Wahrung der Sortentypizität. Fülle und Ausgewogenheit im Mund.	Alle roten Rebsorten. Steuerung hoher Alkoholgehalte und Gärneustart.
VIALATTE FERM® R26	•	•••	••		••	Fruchtig und würzig: ausdrucksstarke Noten von roten Früchten, Garrigue und kandierten Früchten.	Syrah, Carménère, Gamay, Cabernet Franc, Pinot Noir. Traditionelle Vinifikation und Thermovinifikation. Pflanzliche Matrix.
VIALATTE FERM® R71	•••	••				Frische und amyliche Fruchtigkeit: Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere.	Alle Rebsorten. Maischeerhitzung, Primeurweine (Beaujolais).
VIALATTE FERM® R82	••	•••			•••	Reife und sortentypische Fruchtigkeit: Noten roter und schwarzer Früchte. Ausgewogenheit und Länge im Mund.	Syrah, Grenache Noir, Merlot, Malbec, Gamay. Kohlensäuremischung, traditionelle Vinifikation.
VIALATTE FERM® R96	•	•	•••			Fruchtig und komplex: Noten von frischen roten und schwarzen Früchten, von Gewürzen. Wahrung der Sortentypizität und Kaschierung der Pyrazine.	Cabernet-Sorten, Merlot, Marselan, Gamay. Traditionelle Vinifikation, Maischeerhitzung, Rosé aus Pressmost.
VIALATTE FERM® R100	••	••				Intensität der Fruchtigkeit und Fülle im Mund: Gäraromen.	Alle schwarzen Rebsorten.

Aromenintensität: • •• ••• •••



## GÄREIGENSCHAFTEN

Art	Gärkinetik	Optimale Gärtemperatur	Alkoholresistenz	Nährstoffbedarf	Glycerinbildung	SO <sub>2</sub> -Bildung	Bildung flüchtiger Säure	H <sub>2</sub> S-Bildung
<i>S. cerevisiae</i>	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:

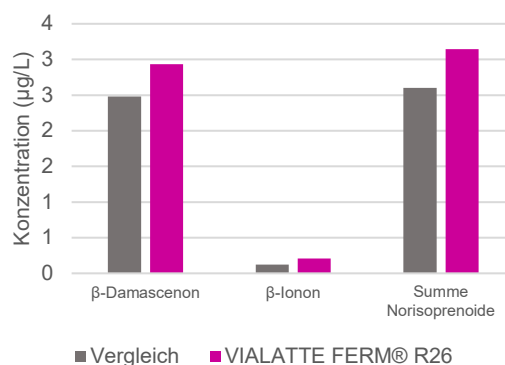
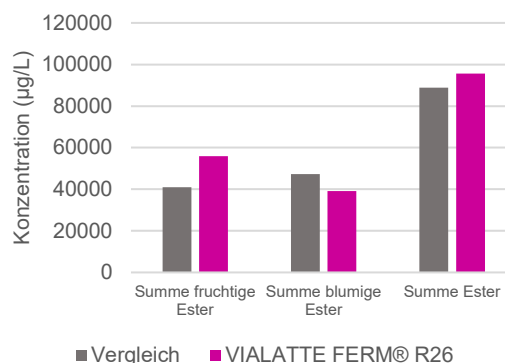
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.  
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



## VERSUCHSERGEBNISSE

### AROMENBILDUNG

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



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



## 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.

*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.*