

HEFEN



VIALATTE FERM® R71



Frische und amyliche Fruchtigkeit

Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere

Primeurweine (Beaujolais)



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Erzeugung sehr aromatischer Rot- und Roséweine mit einem frischen Profil mit Gäraromen.
- Sehr widerstandsfähige Hefe: Gute Gärsteuerung selbst unter erschwerten Bedingungen (Alkohol, niedrige Temperaturen, geringe Trübung etc.)
- Alle Rebsorten und alle Vinifikationsarten: Traditionelle Vinifikation, Thermovinifikation, Maischeerhitzung, Flash-détente-Verfahren



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	Bildung flüchtiger Säure	Glycerinbildung	SO ₂ -Bildung	H ₂ S-Bildung
<i>S. cerevisiae</i>	Schnell	14-32°C	16,0 % vol	Hoch	Gering - Mäßig	6-8 g/L	Gering - Mäßig	Gering



GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktive Trockenhefe in einer zwischen 35 und 40 °C warmen Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht.

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.

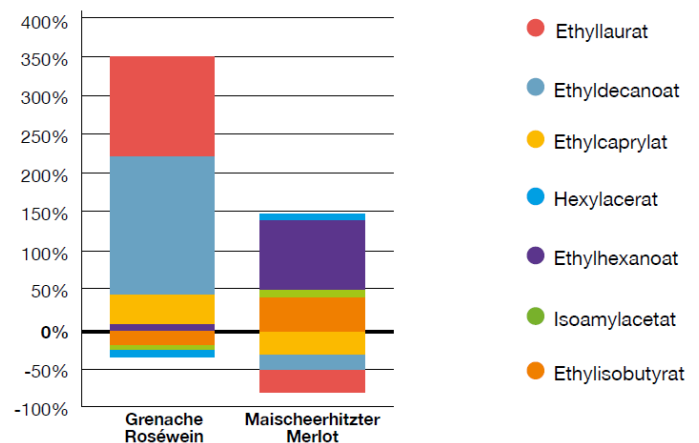
Der Einsatz der Nährstoffzusätze **NUTRICELL® AA** oder **NUTRICELL® FULLAROM** beim Hefezusatz ist besonders vorteilhaft, um die Bildung von Gärungsestern zu optimieren.



VERSUCHSERGEBNISSE

ESTERPRODUKTION

VIALATTE FERM® R71 wurde mit der gleichen Kontrollhefe für die Weinbereitung in Rosé und Rot verglichen. Bei Grenache rosé produziert **VIALATTE FERM® R71 315% mehr Aromen** als die Hefe A. Dies gilt insbesondere für Ethyllaurat, Ethyldecanoat und Ethylcaprylat mit **fruchtigen und blumigen Gerüchen**. Bei thermovinifiziertem Merlot produziert **VIALATTE FERM® R71 66% mehr Aromen** als die Hefe A. Dies gilt insbesondere für Ethylhexanoat mit fruchtigen und Anisnoten und Ethylisobutyrat mit **Erdbeergeruch**.



Variierende Konzentration an Aromen (GC-MS SPME) mit VIALATTE FERM® R71 und Hefe A. Versuch mit Grenache Roséwein und maischeerhitztem Merlot aus dem Languedoc Roussillon.

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.