



VIALATTE FERM® W12



Finesse und Komplexität, Wahrung der Sortentypizität

Blumige Noten, Noten weißer Früchte und Haselnussnoten

Optimierung der Hefesatzlagerung (rasche Autolyse)



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Optimierung der Aromenkomplexität und Ausgewogenheit im Mund unter Wahrung des qualitativen Potenzials und sortentypischen Charakters.
- Schnelle Autolyse für eine optimierte Hefesatzlagerung mit Aufrühren.
- Hohe Resistenz gegenüber extremen Bedingungen und Gärneustart.
- Erzeugung von Weinen aus weißen Rebsorten: Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, Grundweine.



DOSAGE

Rehydrierung: 20 g/hL



VERPACKUNG



500 G
10 KG



LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort originalverpackt aufbewahren.
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.



WÄHLEN SIE DIE HEFE, DIE ZU IHRER ZIELSETZUNG BEI WEISS- ODER ROSÉWEINEN PASST

	AROMENFAMILIEN						BESONDERE AROMENMERKMALE	REBSORTEN UND ANWENDUNGEN	
	THIOLE		ESTER		TERPENDERIVATE	C-13 NORISOPRENOIDE			2-PHENYLETHANOL
	4MMP	3MH / A3MH	Acetatester	Fettsäureester					
SO.THIOLO®	●●●	●●●	●	●		●●●		Frische und sehr ausdrucksstarke exotische Thiole: Noten von Zitrusfrüchten, Ananas, Guave und Passionsfrucht.	Rebsorten mit Thiol-Vorstufen.
VIALATTE FERM® W28	●	●●●	●●	●	●			Komplexe Fruchtigkeit vom Typ Thiole und Ester: Noten von frischen Früchten, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht.	Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombar, Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet.
SO.DELIGHT®		●●	●●●	●●●			●●●	Komplexe Fruchtigkeit vom Typ Ester: Noten frischer Früchte, amyliche Noten, blumige Noten.	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Grenache, Syrah, Vermentino, Gamay, Pinot Noir.
SO.COOL®			●●	●●●			●	Frische und Aromenintensität: Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch und zitronige Noten.	Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault.
VIALATTE FERM® W12			●	●●●	●			Finesse und Komplexität, Wahrung der Sortentypizität: blumige Noten, Noten weißer Früchte und Haselnussnoten.	Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, Grundweine. Optimierung der Hefesatzlagerung (rasche Autolyse).
VIALATTE FERM® W58			●	●●	●●		●●●	Blumig und fruchtig: Noten blumiger Ester und sortentypischer Terpene.	Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Muskateller, Gewürztraminer.
VIALATTE FERM® R71			●●	●●●				Frische und amyliche Fruchtigkeit: Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere.	Alle roten Rebsorten bei konventionellen Roséweinen.

Aromenintensität: ● ● ● ●●

SAS SOFRALAB

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



GÄREIGENSCHAFTEN

Art	Killerfaktor	Gärkinetik	Optimale Gärtemperatur	Alkoholresistenz	Nährstoffbedarf	Glycerinbildung	Bildung flüchtiger Säure	SO ₂ -Bildung	H ₂ S-Bildung
<i>S. cerevisiae galactose</i>	Killer K2 positiv	Durchschnittlich bei T° < 16°C	10-30°C	15,0 % vol	Gering	6-7 g/L	Gering	Gering	Gering



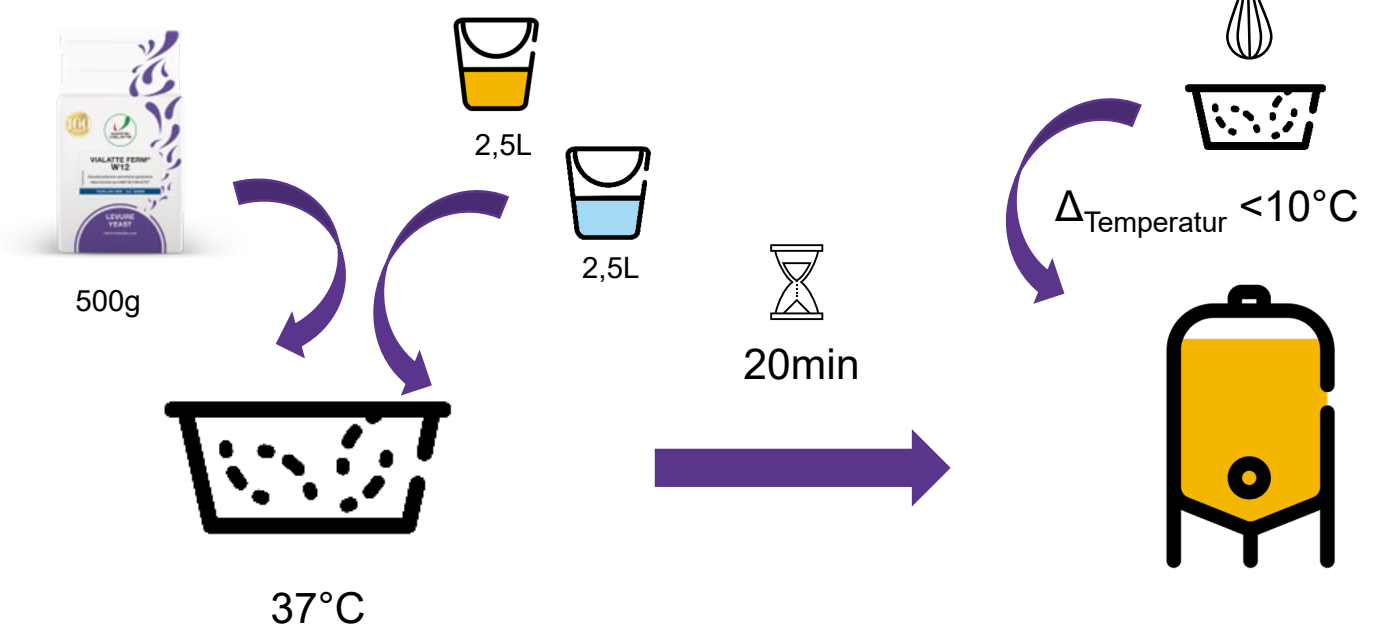
GEBRAUCHSANWEISUNG

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.



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.