



# VIALATTE FERM® W28



**Komplexe Fruchtigkeit vom Typ Thiole und Ester**

**Noten von frischen Früchten, Zitrusfrüchten und Passionsfrucht**

**Gärneustart**



## ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Förderung des Aromenpotenzials bei Rebsorten mit einem hohen Gehalt an Thiol-Vorstufen wie Sauvignon Blanc, Colombard oder bei roten Rebsorten wie Grenache zur Erzeugung von Roséweinen.
- Erzeugung von Weiß- und Roséweinen mit komplexem fruchtigem Aromenprofil, das Thiole und Gärungsester miteinander verbindet.
- Ermöglichung eines Gärneustarts ohne Beeinträchtigung der Aromenqualität von Weinen mit Thiol-Charakter.



## DOSAGE

**Rehydrierung: 20 g/hL**



## VERPACKUNG



**500 G  
10 KG**



## LAGERUNG

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

Ihr  
Entscheidungshilfekoort!

## 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, Colombard, 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	SO <sub>2</sub> -Bildung	Bildung flüchtiger Säure	H <sub>2</sub> S-Bildung
<i>S. cerevisiae</i>	Killer-positiv	Durchschnittlich bei T °C < 16 °C	10-16 °C	16,5 % vol	Gering	6-8 g/L	Mäßig	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.*



## GUT ZU WISSEN!

Bei einem Nährstoffmangel sollte beim Gärstart ausschließlich Stickstoff in organischer Form zugesetzt werden. Ein zu hoher Gehalt an mineralischem Stickstoff bewirkt eine Rückkopplungshemmung und blockiert das NCR-System. Doch dieses System ermöglicht die Assimilation der Aminosäuren (Ester-Vorstufen) und der Thiol-Vorstufen und somit deren Förderung.

Dasselbe NCR-System unterdrückt auch die Bildung von β-Lyase durch Hefen, die Thiole fördern (β-Lyase ist das Enzym, das die Freisetzung der Thiole in ihrer duftenden freien Form ermöglicht). Dies führt zu einem schlechten Ausdruck des Thiolpotenzials durch die Hefe.

Daher sollte mit dem Nährstoffzusatz **NUTRICELL® AA** bevorzugt organischer Stickstoff zugeführt werden.

*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.*