



VIALATTE FERM® W58



S. cerevisiae
x *S. uvarum*

Noten blumiger Ester
und sortentypischer
Terpene

Synergie mit Terpen
aufdeckenden
Enzymen



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Blumige und fruchtige Weißweine mit frischem oder intensivem und komplexem Profil herstellen.
- Die Freisetzung von 2-Phenylethanol mit einem ausgeprägten blumigen Charakter fördern.
- Geeignet für terpenhaltige Rebsorten wie Viognier, Chardonnay, Chenin blanc, Muscat, Gewürztraminer usw.



DOSAGE

Rehydrierung: 20 g/hL



VERPACKUNG



500 G



CONSERVATION

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.THIOL®	●●●	●●●	●	●		●●●		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	Gärkinetik	Optimale Gärtemperatur	Alkoholresistenz	Nährstoffbedarf	Glycerinbildung	SO ₂ -Bildung	Bildung flüchtiger Säure	H ₂ S-Bildung
<i>S. cerevisiae</i> x <i>S. uvarum</i>	Mäßig	14-18°C	15,0% vol.	Mittel bis niedrig	Mäßig	Mäßig	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.

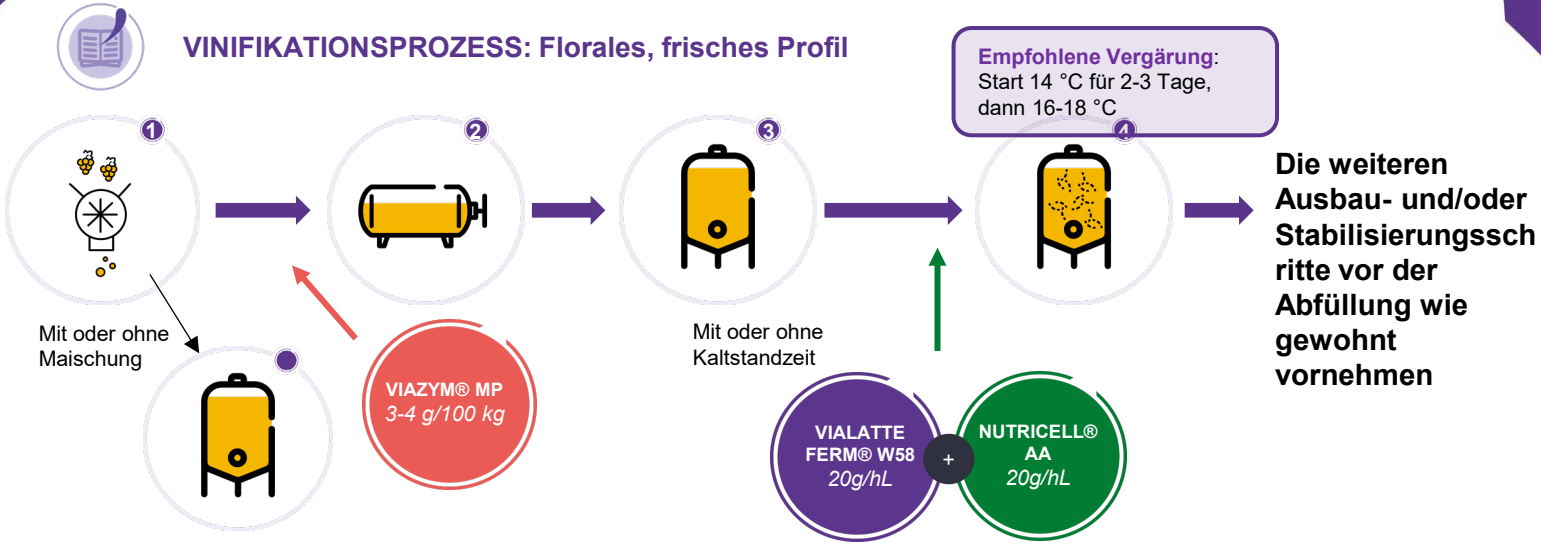


GUT ZU WISSEN!

Saccharomyces uvarum ist sehr eng mit *Saccharomyces cerevisiae* verwandt (Bon et al., 2000). *S. cerevisiae* ist in der Regel die Hefe, die bei der Vinifikation vorherrscht, allerdings ist *S. uvarum* eine der weiteren Arten, die zur Endvergärung führen. Aufgrund ihrer Kälteresistenz (6-10 °C) ist sie die vorherrschende Art bei Gärungen bei niedriger Temperatur. Bei einer Simultanbeimpfung kann *S. uvarum* während der gesamten Vergärung eine relative Häufigkeit von 25 % aufrechterhalten und folglich einen großen Beitrag zum Aromenprofil der Weine leisten. Übrigens sind die *S. uvarum*-Stämme in der Fachliteratur dafür bekannt, hohe Mengen (höhere als *S. cerevisiae*) an 2-Phenylethylacetat (Honig/Gewürze/floral) und an Ethyl-2-Methylbutanoat (Apfel/Erdbeere) zu bilden (Morgan et al., 2020).

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.

VINIFIKATIONSPROZESS: Florales, frisches Profil



Terpenderivate liegen in der Beerenhaut je nach Rebsorte in mehr oder weniger großen Mengen in duftender freier und in geruchloser gebundener Form vor. Deren Vorstufen sind Terpenglykoside: Die Terpenderivate sind an ein Glukosemolekül gebunden, das selbst wiederum mit einem weiteren Einfachzucker (Apiose, Rhamnose oder Arabinose) verbunden ist. Die Grundlagenforschung hat gezeigt, dass die enzymatische Freisetzung dieser Aromen schrittweise erfolgt. Zunächst werden die endständigen Zucker durch Rhamnosidase, Arabinosidase oder Apiosidase abgespalten. Dann setzt die b-Glucosidase das Terpendervat frei.

Die aromenfreisetzenden Enzymaktivitäten (Glycosidasen) lassen sich folglich nicht allein auf die b-Glucosidase reduzieren.

Durch die Hülsenmischung und die Kaltstanzzeit werden die Vorstufen löslich, die anschließend die Terpenderivate teilweise freisetzen können. Die Trauben und die Hefen verfügen über Enzymaktivitäten zur Freisetzung der Terpenderivate, doch sind diese entweder ungeeignet (empfindlich gegenüber den niedrigen pH-Werten des Weins) oder liegen in zu geringer Konzentration vor.

Daher lässt sich durch die Verwendung von Enzympräparaten wie **VIAZYM® MP** und **VIAZYM® AROMA** eine schnellere und höhere Freisetzung der Terpenderivate ausgehend von ihren Vorstufen erzielen, was den aromatischen Ausdruck fördert.

AUSBAUVERFAHREN: Intensives und komplexes Profil

