



Solutions for wine making

# Excellence STR

*Saccharomyces cerevisiae* – Stamm F1 von Sarko selektiert

Zuchtheffe, mit ausgezeichneten Gärfähigkeiten. Für die Herstellung von Weissweinen und fruchtigen Roséweinen.

Durch seine starke Produktion an Estern und gewissen Thiolkomponenten, produziert Excellence STR sehr aromatische Weine mit einer Dominanz für Frische und Frucht (englischer Bonbon, Banane, Zitrusfrüchte, weisse Blumen). Excellence STR eignet sich für alle Rebsorten

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

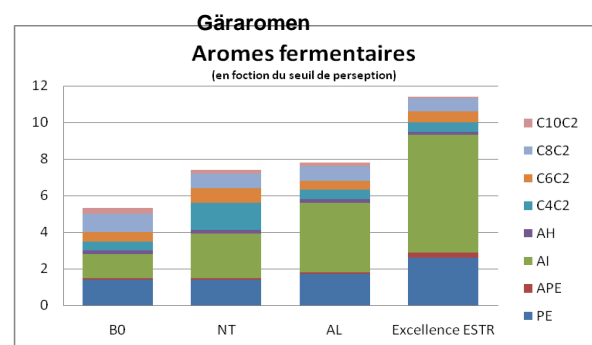
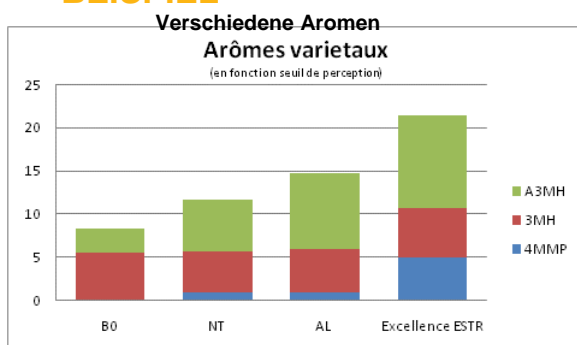
### Gäreigenschaften

- > Alkoholtoleranz bis 14 %
- > Schnelle Gärung (Dauer der AG zwischen 10 und 14 Tagen)
- > Stickstoffbedarf schwach bis mittel
- > Toleriert niedrige Temperaturen (ab 13°C)
- > Schwache Produktion von flüchtiger Säure und H<sub>2</sub>S.
- > Optimale Trübung zwischen 50 und 100 NTU.

### Aromatische Eigenschaften

- > Ausgezeichnete Produktion von Estern (Blumen englischer Bonbon) Isoamyle Acetate (Banane) Phenyl Ethyl Acetate (Rose), Thenyl-2-Ethanol, Acetate Hexyl (Birne).....
- > Gute Thiolproduktion A3MH und 3MH (exotische Früchte, Zitrusfrüchte)
- > **Produziert aromatische, frische und fruchtige Weine**

## BEISPIEL



Figuren 1a und 1b : Versuchscharakteristik : Sauvignon blanc, Val de Loire, Millésime 2009, TAP : 13 % Vol, AG bei 16°C, Trüb. 50 NTU, assimilierbarer Stickstoff : 200mg/L





## Solutions for wine making

### DOSIERUNG

> 20g/hL

### ANWENDUNG

- > Hydratation: Mischen Sie die Hefen mit gleicher Menge Zucker in 10 facher Menge, warmem Wasser (35 – 40°C). Lassen Sie 20 Minuten ruhen und Homogenisierung. Um Temperaturschocks zu vermeiden, geben Sie die 3 fache Menge Most von dem zu besäenden Tank hinzu. Wartezeit 10 Minuten. Überprüfen Sie, dass der Temperaturunterschied zwischen Hefe und Most bei der Beimpfung nicht 10°C übersteigen
- > Die insgesamt Zubereitungszeit sollte nicht 45 Minuten übersteigen
- > Zugabe : Geben Sie das Gemisch direkt in den Gärungstank und homogenisieren Sie mit Hilfe von Überschwallung
- > Bei beeinträchtigenden Faktoren wie: hoher TAP, schwache Trübung, niedrige Temperatur, können Sie Oenostim im Hydratationswasser benutzen.
- > Für eine Aromaverstärkung kann Oenostim auch im Hydratationswasser benutzt werden.

### VERPACKUNG

> Beutel 500 g. Karton de 10kg.

### AUFBEWAHRUNG

- > Kühl und trocken in seiner Originalverpackung
- > Keine angebrochenen Pakte aufbewahren.

AD-27/11/09

