



VIW® SUPERTHIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

PRODUKT



Für die önologische Verwendung ausgewählte aktive Trockenhefe.

EIGENSCHAFTEN



VIW® SUPERTHIOL ist ein Stamm, der sich für die Herstellung von Weinen mit thiolhaltigem Charakter eignet, mit überwiegend duftenden und frischen, aber dennoch komplexen Tönen.

Seine Fähigkeit, thiolische Noten vollständig zum Ausdruck zu bringen, macht ihn zu einem der interessantesten Rebsorten, da er über verschiedene Stoffwechselaktivitäten verfügt, die geeignet sind, sie aus Vorstufen zu gewinnen und in besonders anregende Moleküle auf olfaktorischer Ebene umzuwandeln.

Zu seinen Hauptmerkmalen gehören eine gute Fermentationsbereitschaft und eine Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten. Wenn die alkoholische Gärung mit der richtigen und wertvollen Nährstoffausstattung des Mostes und bei Temperaturen von 14-15°C durchgeführt wird, garantiert VIW® SUPERTHIOL eine Reihe von sehr frischen Gärungsaromen, die die aromatische Komplexität der Rebsorte verstärken.

VERWENDUNG



VIW® SUPERTHIOL ist ideal für die Herstellung von eleganten Weiß- und Roséweinen, die sich durch ausgeprägte, frische Thiol-Düfte auszeichnen.

Es wird empfohlen, wenn es darum zur Verfeinerung der Geruchsmatrix von Rebsorten wie Sauvignon blanc, Muscat, Grechetto, Vermentino, Chenin blanc, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Riesling, Steen, Verdejo, usw. geht.

Es wird vollständig in den offiziellen Weinherstellungsprozessen des Unternehmens eingesetzt, in enger Synergie mit V STARTER TF und/oder V ACTIV PREMIUM®.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von VIW® SUPERTHIOL die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.



VIW[®] SUPERTHIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



GEBRAUCHSANWEISUNG

Die erforderliche Hefemenge in zehn Teilen lauwarmem Wasser (40°C) auflösen mit 1-2% Zucker; nach einer halben Stunde schütteln und den gefilterten und geschwefelten Most allmählich hinzufügen, um einen abrupten Temperaturabfall zu vermeiden.

Um die Hefevermehrung zu erleichtern, sollte das Substrat nicht mehr als 2 % Zucker enthalten und gut durchlüftet sein; komplexe Gärungsaktivatoren wie V ACTIV PREMIUM[®] werden in diesem Stadium empfohlen. Die rehydratisierte und in der aktiven Gärungsphase befindliche Hefe kann dann in die zu fermentierende Masse eingearbeitet werden. Es ist ratsam, den Most zu der reaktivierten Hefemasse hinzuzufügen, die sich bereits auf dem Boden des Gärtanks befindet.

Ausführlichere Informationen zum Nährstoffmanagement und zur Optimierung des Hefeinsatzes, konsultieren Sie unsere technische Abteilung und offiziellen Verfahren.



DOSIS

10-20 g/hL bei der Gärung von Weiß- und Rosémosten.



PACKUNGEN

Vakuumverpacktes Polylaminat zu 500 g.



AUFBEWAHRUNG

Das Produkt muss an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Unter diesen Bedingungen bleibt es bis zu dem auf dem Etikett angegebenen Verfallsdatum aktiv. Offene Packungen müssen sorgfältig verschlossen und so schnell wie möglich verwendet werden.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Präparat als ungefährlich klassifiziert.