



Reinzuchtheefe *Metschnikowia pulcherrima*

August 2015

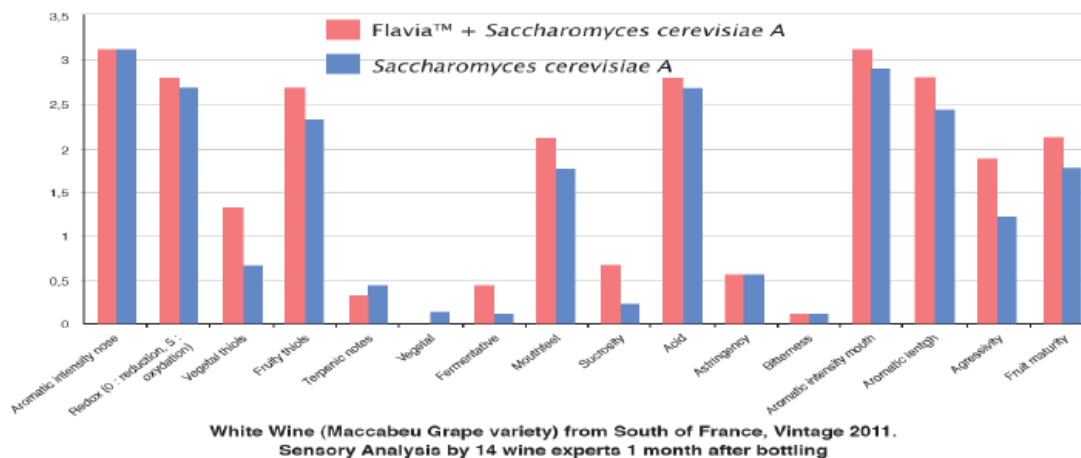
Herkunft: Selektion aus der Natur von LALLEMAND und der Universität Santiago in Chile.

Eigenschaften: **FLAVIA™** hat spezielle enzymatische Aktivitäten von Glucosidase und von a-L-Arabinofuranosidase zur Ausprägung intensiver Fruchtaromen;

- Spezies: *Metschnikowia pulcherrima*
- Hohe Aromakapazität: steigert Terpenaromen u. Thiol-Verbindungen
- Geringe Alkoholtoleranz: Rehydratation der Hefe mit Go-Ferm® verbessert die Vitalität der Hefe und die Aromakapazität
- Zugabe von Komplexnährstoffen fördert die Leistung der Spezialhefe
- Sequentielle Zugabe von Aktivhefe *Saccharomyces cerev.* nach 24 Stunden;

Anwendung: **Der Gehalt an molekularem SO₂ soll unter 15 mg/L im Most sein.**

- Hefezugabe: **FLAVIA™**
Dosagemenge = 25g/hl; Hefe in 10-facher Wassermenge bei 30°C. rehydrieren, nach 15 Minuten mäßig rühren; zur Temperaturanpassung ev. Hefeansatzmenge mit Most verdoppeln, weitere 15 Min. adaptieren lassen; anschl. dem Most beimischen; Temperaturbereich 15° - 22°C, optimal 18° - 20°C. Aromenbildung durch FLAVIA.
- Hefezugabe: ***Saccharomyces cerevisiae***
(z.B. UOA Maxi Thiol, Fermiblanc Arome, Zymaflor VL 3)
Dosagemenge = 25g/hl; Hefe in 10-facher Wassermenge bei 37°C. rehydrieren, nach 15 Minuten mäßig rühren, anschl. dem Most beimischen;



Potential: Die sequentielle Vergärung mit **FLAVIA™** und Lalvin QA23 ergibt z.B. bei Test Sauvignon Blanc Wein gesteigerte Gehalte an 4-Mercapto-4-methylpentan-2-one (4MMP) +63%, bei 3-Mercaptohexan-1-ol (3MH) +37% und 3-Mercaptohexyl-Acetat (Ac3MH) +69% im Vergleich zur Kontrolle.

Lagerung: bei kühler Temperatur 4°C. in Originalpackung 24 Monate.