



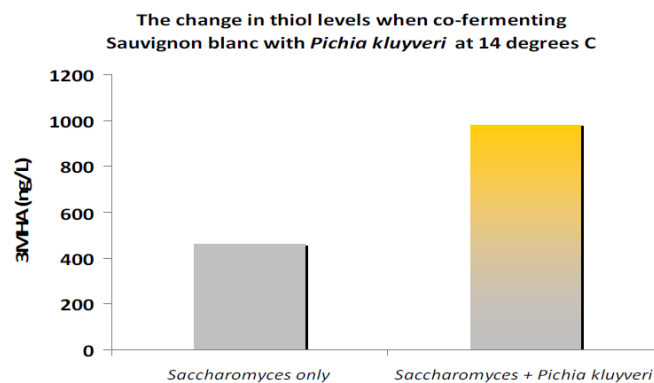
Viniflora® FrootZen™

NEU : 50 hl Gebinde !!

Als Innovationsprodukt zeigt sich die Viniflora FrootZen im erfrischenden Eisblockformat und sorgt für Schlagzeilen auf dem Markt der Nicht-Saccharomyceten. Bei dem Hefestamm *Pichia kluyveri* handelt es sich um eine Direktbeimpfungskultur, deren Einsatz ohne Rehydratation erfolgt. Profitieren auch Sie von der Einzigartigkeit dieser Kultur und verleihen sie ihrem Wein das gewisse Extra.

Selektioniert wurde der Hefestamm in Zusammenarbeit mit der Universität Auckland in Neuseeland. Die Stärke liegt in der erhöhten Bildung an 3-Mercaptohexylacetat (Maracuja) und 3-Mercaptohexanol (Grapefruit, Maracuja).

Eine Co-fermentation unter Anwendung der FrootZen intensiviert das Fruchtaroma und erhöht das Aromenspektrum mit zusätzlichem Gewinn an Komplexität. Schenken Sie Ihren Weinen mehr Facettenreichtum und Frische und sorgen somit für ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.



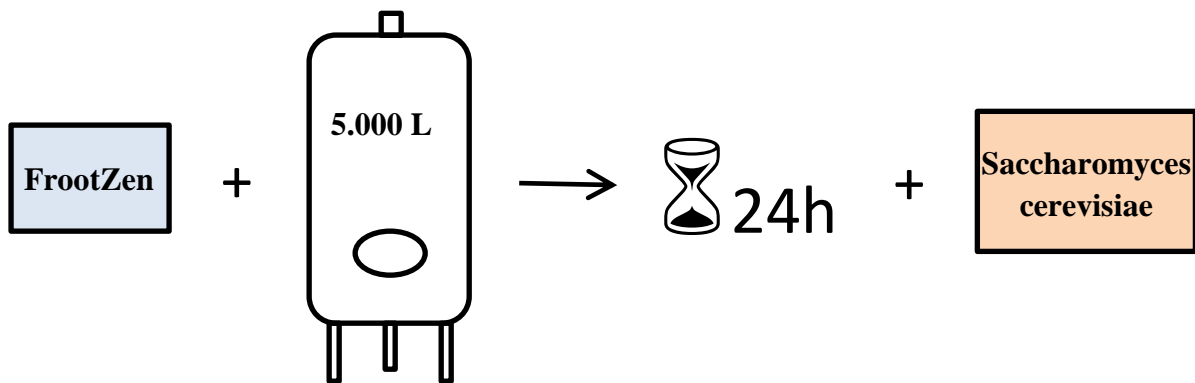
Der Hefestamm ist in Form eines tiefgefrorenen Eisblocks (-50 °C) gelagert und wird in speziellen Transportbehältnissen mit Trockeneisfüllung ausgehändigt. Der Hefestamm zeigt in der Anwendung keine klassischen Gäraktivitäten und muss nach max.48 Stunden mit einer gärsicheren *Saccharomyces cerevisiae* nachgeimpft werden. Die Aktivität von *Pichia kluyveri* erstreckt sich über den Gärverlauf bis zu einem Alkoholgehalt von max. 9 % Vol.

Voraussetzungen für den Einsatz von FrootZen:

Eine selektive Lese ist Grundvoraussetzung für die Weiterverarbeitung von ausschließlich gesundem Lesegut. Der Schwefelgehalt ist aufgrund der hohen Schwefelempfindlichkeit der FrootZen-Kultur möglichst gering zu halten. Es bedarf einer möglichst reduktiven Vorgehensweise bei niedrigen Temperaturen. Ein gut vorgeklärter Most stellt die Anspruchsgrundlage für optimale Ergebnisse dar.

Dosage:

Der in einem mit Trockeneis gekühlten Transportbehälter ausgehängte Direktbeimpfungs-Eisblock ist für eine Menge von 5.000 L vorgesehen. Für die Aufteilung in kleinere Gebindegrößen ist ein zusätzlicher „defrosting-step“ notwendig. Weitere Informationen zur Vorgehensweise erhalten Sie in Ihrem Weinlabor Briegel.



Rebsorten:

Der Hefestamm wurde in Neuseeland speziell für den Einsatz bei der Rebsorte **Sauvignon blanc** selektioniert.

Ein weiteres Einsatzgebiet besteht bei den Rebsorten **Scheurebe**, **Muskateller** sowie **Riesling**.

Empfehlung:

Für eine gezielte Aromausprägung ist eine optimale Nährstoffversorgung zwingend erforderlich.

Wichtig:

Die Transportkühlung ist für ca. 3 Stunden ausgelegt! Ein erneutes Einfrieren ist nicht möglich. Bitte achten Sie auf eine schnellstmögliche Verwendung.

Wir beraten Sie gerne - Ihr Weinlabor Briegel