

FLAVIA™

Reinzuchtheefe *Metschnikowia pulcherrima*

Herkunft Selektion aus der Natur von LALLEMAND und Universität Santiago de Chile für neue Weinkonzepte mit nicht konventionellen Weinhefen, Stamm MP346;

Eigenschaft **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 Komplexnährstoff fördert die Leistung der Spezialhefe
- Sequentielle Zugabe von Aktivhefe *Saccharomyces cerev.* nach 24 Stunden;

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

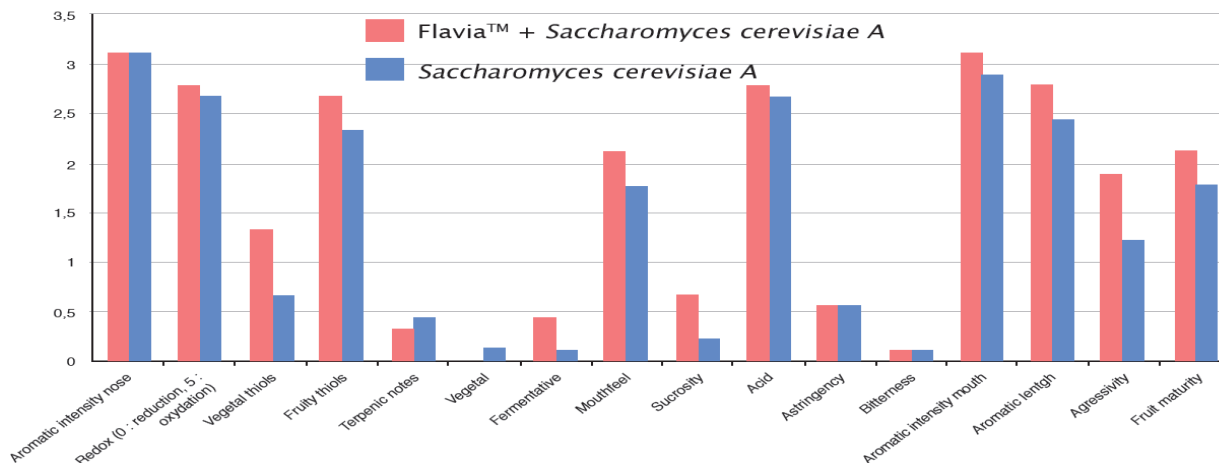
1. Hefezugabe: FLAVIA™

Dosierung = 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°bis 22°C, optimal 18° - 20°C. für Aromabildung durch FLAVIA

2. Hefezugabe: Saccharomyces cerevisiae

(empfohlen sind Hefen mit Thiol-Kapazität, z.B. Lalvin QA23, uvaferm SVG, Enoferm Simi White, Sauvy, u.A. ...)

Dosagemenge = 25g/hl; Hefe in 10-facher Wassermenge bei 37°C. rehydrieren, nach 15 Minuten mäßig rühren, anschl. dem Most beimischen;



White Wine (Maccabeu Grape variety) from South of France, Vintage 2011. Sensory Analysis by 14 wine experts 1 month after bottling

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 ohne Aktivitätsverlust haltbar

© LALLEMAND 06/2018KB, www.lallemmandwine.com

Ciani, M., Comitini, F., Mannazzu, I., Domizio, P., 2010. Controlled mixed culture fermentation: a new perspective on the use of non-Saccharomyces yeast in winemaking. FEMS Yeast Res. 10, 123–133

Zott, K., Miot-Sertier, C., Claisse, O., Lonvaud-Funel, A., Masneuf-Pomarede, I., 2008. Dynamics and diversity of non-Saccharomyces yeasts during the early stages in winemaking. Intern. J of Food Microb. 125, 197–203.