

Weinprofile durch Spezialhefen

Die Hefestämme der *Fermicru*[®] und der *Collection Cépage*[®] Serie können, abgesehen von ihren außergewöhnlichen Gäreigenschaften, mit einer Reihe unterschiedlicher charakteristischer Eigenschaften aufwarten:

- Freisetzung rebsorteneigener Aromastoffe
- Produktion von Estern
- Produktion von Polysacchariden, die die Struktur und die Farbe von Rotweinen beeinflussen ...

Diese Charakteristiken, die für jeden Stamm anders definiert sind, entsprechen jeweils einem Weinstil und können so ein wichtiges Entscheidungsinstrument für die zielgerichtete Weinproduktion sein.

Dieses Dokument soll Ihnen bei der Auswahl des richtigen Hefestamms für den gewünschten Weinstil helfen.



Weißwein

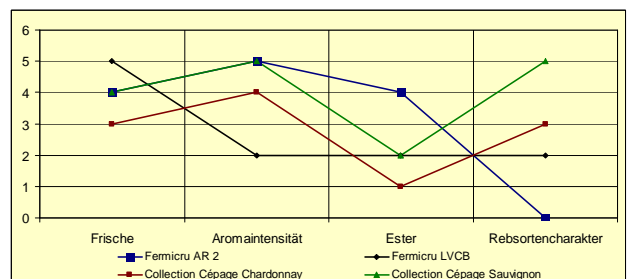
„Trendprofil“

- Moderne rebsortentypische Weine.
- Leichte Weine geprägt von Fruchtaromen und Frische
- Jung zu trinkende Weine.
- Zielgruppe: Neue Konsumenten (Frauen, junge Erwachsene ...), die Auslandsweine bevorzugen.
- Neue sensorische Anforderungen.
- Neue Konsumanlässe: Wein nicht mehr nur zum Essen getrunken (Bars, Aperitif ...).

Technische Vorgehensweise:

- Geringe Gärtemperatur 12 bis max. 16°C.
- Vorklärung auf < 80 NTU.
- Vermeidung von Mostoxidation.
- Aromahefe.

Einfluss des Hefestammes auf die Hauptmerkmale des „Trendprofils“



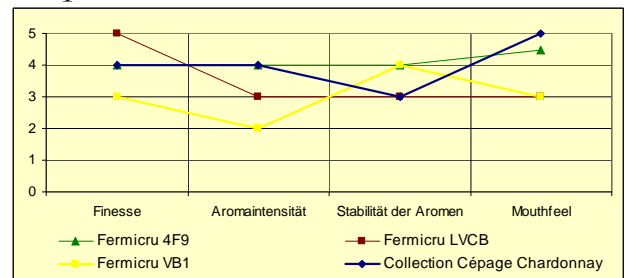
„Traditionelles Profil“

- Traditionelle Weine.
- Komplexe Arome, stoffig und weich.
- Reifepotential auf der Flasche.
- Zielgruppe: Erfahrener Weinkenner.
- Wein zum Menu.

Technische Vorgehensweise:

- Gärtemperatur zwischen 16 und 18°C
- Vorklärung zwischen 100 und 200 NTU
- Hefen, die mehr Volumen bringen
- Biologischer Säureabbau
- Ausbau im Holz und / oder „sur lie“.

Einfluss des Hefestammes auf die Hauptmerkmale des „Traditionellen Profils“



DSM-Vertriebspartner in Deutschland

Max F. Keller GmbH
 Einsteinstr. 14a, 68169
 Mannheim
 Tel : 0621-32279 0 Fax :
 0621-32279 27
info@keller-mannheim.de
www.keller-mannheim.de



Disclaimer:
 Unsere Haftung beschränkt sich ausschließlich auf die Lieferung der Produkte gemäß der auf der Verpackung angegebenen Aufschrift. Jede Anwendung muss den jeweiligen spezifischen Bedingungen angepasst werden, wobei der Benutzer die volle Verantwortung trägt.

DSM
DSM Food Specialties
Beverage Ingredients
 P.O. Box 1,2600 MA Delft –
 The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Rotwein

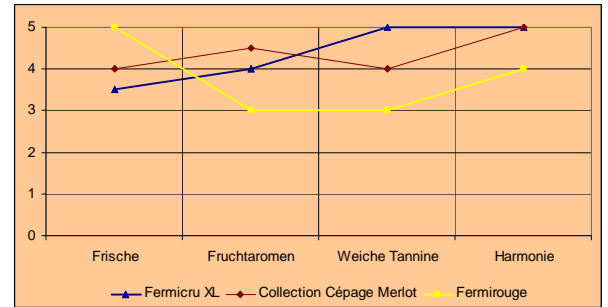
“Trendprofil“

- Moderne rebsortentypische Weine.
- Geschmeidige leichtere Weine mit fruchtigen, einfachen Aromen.
- Jung zu trinkende Weine.
- Zielgruppe: Neue Konsumenten (Frauen, junge Erwachsene ...), die Auslandsweine bevorzugen.
- Konsumanlässe: Bars, Aperitif, zum Essen.

Technische Vorgehensweise:

- Kurze Maischgärung, < 8Tage
- Geringere Gärtemperatur, < 22°C
- Physikalische Verfahren (Maischeerhitzung*).
- Aromahefe

Einfluss des Hefestammes auf die Hauptmerkmale des „Trendprofils“



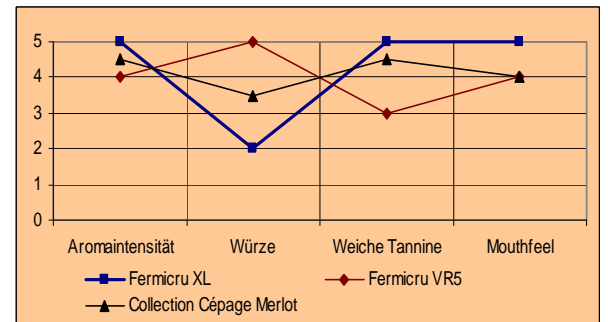
“Traditionelles Profil“

- Stoffige, runde Weine mit einer komplexen Frucht
- Konsumanlässe: Zum Essen.
- Zielgruppe: Erfahrener Weinkenner.

Technische Vorgehensweise:

- Maischegärung (10 bis 20 Tage).
- Hefen, die mehr Volumen bringen.
- Gärtemperatur zwischen 25 und 28°C.

Einfluss des Hefestammes auf die Hauptmerkmale des „Traditionellen Profils“



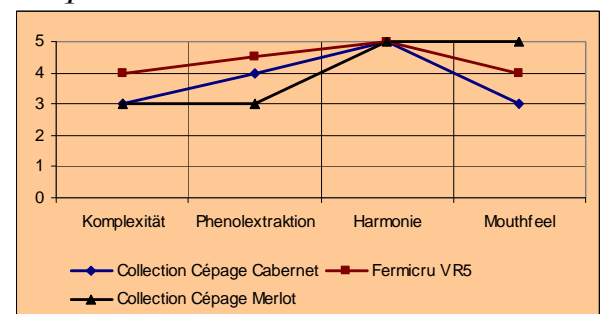
“Premiumprofil“

- Traditionelle Weine mit Alterungspotential.
- Komplexe, stoffige Tanninstruktur, anhaltend langer Abgang, großes Alterungspotential.
- Konsumanlässe: Zum Essen, bei großen Weinverkostungen.
- Zielgruppe: Erfahrener Weinkenner.

Technische Vorgehensweise:

- Lange Maischegärung.
- Hefen, die mehr Volumen bringen.
- Gärtemperatur zwischen 25 und 28°C.
- Ausbau im Holz

Einfluss des Hefestammes auf die Hauptmerkmale des „Traditionellen Profils“



DSM-Vertriebspartner in Deutschland

Max F. Keller GmbH
 Einsteinstr. 14a, 68169 Mannheim
 Tel : 0621-32279 0 Fax : 0621-32279 27
info@keller-mannheim.de
www.keller-mannheim.de



Disclaimer:

Unsere Haftung beschränkt sich ausschließlich auf die Lieferung der Produkte gemäß der auf der Verpackung angegebenen Aufschrift. Jede Anwendung muss den jeweiligen spezifischen Bedingungen angepasst werden, wobei der Benutzer die volle Verantwortung trägt.



DSM Food Specialties Beverage Ingredients
 P.O. Box 1,2600 MA Delft – The Netherlands
www.dsm-oenology.com