

Hohe Gäraktivität und ausgeprägte Aromen

Der zunehmende Erfolg hochwertiger Premium-Weißweine wie Sauvignon, Chenin, Manseng und Colombard ist auf ihr feines Aromaprofil zurückzuführen. Diese Sorten enthalten zahlreiche Aromavorstufen in Form von Thiolen. Durch die optimale Kombination ausgewählter Enzyme und Hefen kann der versierte Önologe die Freisetzung des Aromas gezielt positiv beeinflussen.

Rapidase® Expression

für den gezielten Aufschluss der Aromavorstufen während des Pressvorganges und der Klärung

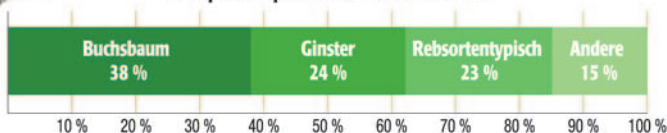
Mit nur einer Anwendung, entweder vor dem Pressen oder während der Maischestandzeit werden mit Rapidase® Expression alle Verarbeitungsstufen vor der Gärung optimiert. Rapidase® Expression fördert die Freisetzung der Aromen und begünstigt eine optimale Pressbarkeit, ohne dass die Beeren zerstört oder Phenole extrahiert werden. Da dieses Enzympräparat nur einen vernachlässigbar geringen natürlichen Gehalt an Cinnamylesterasen aufweist, wird die aromatische Frische hochwertiger Premium-Weißweine in keinsten Weise negativ beeinflusst.

Collection Cépage® Sauvignon

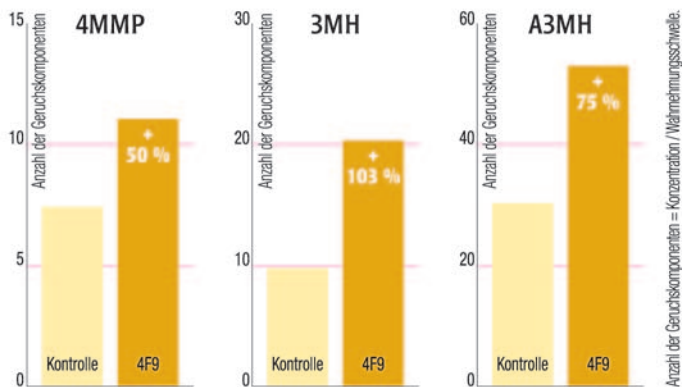
für die Freisetzung der Thiole und Förderung fruchtiger, aromatischer Noten

Diese Hefe wurde von DSM und dem ITV Nantes selektioniert. Sie setzt die Thiole 3MH und besonders 4MMP frei. Sie sind die Voraussetzung für Aromen wie Buchsbaum und Ginster. Collection Cépage® Sauvignon führt zu einer idealen Aromabalance der Weine.

Hauptkomponenten des Aromas



Sensorische Analyse von 21 Weinen, die mit Collection Cépage® Sauvignon im Jahr 2007 vergoren wurden.



Aromaanalyse bei Weinen der Sorte Chenin blanc, vergoren mit Fermicru® 4F9, ITV 2001.

Fermicru® 4F9

für die Frei- und Umsetzung der Thiole zu fruchtigen Aroma-Noten

Fermicru® 4F9, ein Bayannus Stamm, wurde von DSM und dem ITV Nantes selektioniert. Diese Hefe setzt 4MMP und 3MH frei und wandelt sie um in 3MH und A3MH, wodurch die Aromenoten Guave und Passionsfrucht entstehen. Diese Hefe erlaubt es, körperreiche Weine zu produzieren.

DSM, die Experten in Biotechnologie und Biochemie, kombinieren gekonnt Enzyme und Hefen. Daher kann DSM Vinifikationsverfahren empfehlen, die sicher, zuverlässig und zielgerichtet sind. Sie erlauben dem Önologen, das organoleptische Profil seiner Weine deutlicher auszuprägen und sie verbessern gleichzeitig die Rentabilität seiner Produktion.

Zu beziehen bei:
Max F. Keller GmbH
Produkte für Getränkebehandlung
68169 Mannheim, Tel.: 0621-322790
www.keller-mannheim.de

www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**

09/2008 © DSM Food Specialties B.V.

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.