



Collection CÉPAGE

Pinot

Oenologische Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae*

Betont den besonderen Charakter von Spätburgunder-Rotweinen

Herkunft

Stamm Nr. LW06 selektioniert von der DSM-Forschungsgruppe Oenologie.

Anwendung

Der Hefestamm Collection Cépage® Pinot wurde mit dem Ziel selektioniert, die besonderen Aromen von Spätburgunder-Rotweinen besser zur Geltung zu bringen. Elegante, runde Spätburgunder mit einer granatroten Farbe können mit diesem Hefestamm hervorragend vinifiziert werden. Die Weine präsentieren sich mit einem feinen Aroma nach roten Früchten wie Süß- und Sauerkirschen, Himbeeren und Cassis. Collection Cépage® Pinot eignet sich hervorragend für den Gärstart nach einer Kaltmazeration.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Mittlere Angärphase,
 - gleichmäßiger Gärverlauf
- **Alkoholausbeute**
 - 16,2 g Zucker für 1%vol Alkohol
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 12 bis 32° C
 - Alkoholtoleranz: 14 %vol
 - Resistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l
 - Geringe Schaumbildung
 - Mittlerer Nährstoffbedarf
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung
 - Schwache Bildung flüchtiger Säure:
weniger als 0,2 g/l
 - Geringe Bockserbildung

- **Steigert die Typizität von Spätburgunder.**
- **Verbessert das Mundgefühl.**
- **Erhöht die Extraction phenolischer Komponenten und die Intensität der Farbe.**
- **Mittlerer Nährstoffbedarf. Durch eine ausgewogene Hefeernährung können die Gärbedingungen optimiert werden.**

Dosage

Collection Cépage® Pinot enthält mindestens 10 Milliarden getrocknete, aktive Hefezellen pro g. Empfohlene Dosage:

Bei einer Kaltmazeration vor der Gärung: 25 g/hl
Bei traditioneller Vinifizierung: 20 g/hl

Verpackung

Collection Cépage® Pinot ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

DSM Food Specialties

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

zu beziehen bei:

Max F. Keller GmbH, Einsteinstraße 14a, D-68169 Mannheim, Telefon +49 (0) 621 32279-79, www.keller-mannheim.de

Unlimited. **DSM**