



Aktive Trockenreinzuchthefen

Eine bestimmte Population an gärfähigen Hefen ist auf den Schalen der Trauben bereits von Natur aus vorhanden. Diese Hefen, einzellige Pilze der Familie der Ascomyceten, sind verantwortlich für spontane Vergärungen.

Die Art des Weinanbaus, Weinlesemethoden, Hygienepraktiken und technologische Verfahren beeinflussen die Vitalität und das Gärprofil dieser natürlichen Hefe-Flora. Dadurch wird eine Kontrolle des Gärverlaufs erschwert und die Erzeugung von Weinen auf einem gleichbleibend hohen Qualitätsniveau kann nicht immer garantiert werden. Jeder Weinproduzent möchte jedoch heute Produkte auf den Markt bringen, die einerseits sowohl rebsortentypisch sind, andererseits aber auch dem Terroir sowie seinem individuellen Weinstil Rechnung tragen. Um einen optimalen Gärverlauf und eine herausragende Weinqualität zu erreichen, empfiehlt sich deshalb die Beimpfung der Moste mit Trockenreinzuchthefen, die aufgrund ihrer spezifischen Gäreigenschaften selektiert wurden. DSM Food Specialties ist weltweit einer der bedeutendsten Hersteller von Produkten für die Lebensmittelindustrie.

In Zusammenarbeit mit renommierten, international anerkannten Forschungsinstituten hat DSM Food Specialties Hefestämme selektiert, die in ihrer Leistungsfähigkeit einzigartig sind.

Diese Reinzuchthefen werden unter Beachtung strengster Qualitätsnormen (ISO 9002) hergestellt. Sie sind einfach in der Anwendung und gewährleisten zugleich eine hervorragende Weinqualität.

SORTIMENT Collection CÉPAGE

Levures

Das Hefesortiment für die ambitionierte Weinbereitung.

Weine aus Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon und Chardonnay erfreuen sich weltweit wachsender Beliebtheit. Um die Charakteristika dieser Rebsorten optimal zu präsentieren, haben DSM Food Specialties und insbesondere das I.T.V. France/C.I.V.B. in Bordeaux vor einigen Jahren ein ehrgeiziges Selektionsprogramm für neue Weinhefen ins Leben gerufen. Das Ziel war die Selektion neuer Hefestämme, speziell für die ambitionierte Weinbereitung, die eine bisher nicht gekannte Leistungsfähigkeit aufwiesen. Die Herausforderung war, die rebsortenspezifischen, charakteristischen Aromen von Paprika, roten und exotischen Früchten zu intensivieren, den runden und vollen Geschmack der Rebsorten zu erhalten, sowie die Farbe und die Geschmeidigkeit der Tannine zu betonen. Von Anfang an haben die Hefen des Collection-Cepage®-Sortimentes die in sie gesetzten Erwartungen in Bezug auf Gärleistung (bis zu 16 % Vol.Alkohol) sowie ihre rebsortentypischen Eigenschaften eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Das wird auch heute noch bei internationalen Weinproben Tag für Tag aufs Neue bestätigt.

Lieviti

Wine yeast

HEFEN FÜR DIE AMBITIONIERTE WEINBEREITUNG

FÜLLE UND AROMEN

Eine Hefe für ausgeprägte Rotweine der Rebsorte Cabernet-Sauvignon. Die Weine präsentieren intensive Aromen von Cassis, Erdbeere, Paprika, Zartbitterschokolade, Tabak sowie strukturierte Tannine.



neuer
Hefestamm

Cabernet

FRUCHTAROMEN UND TANNINE

Diese Hefe begünstigt die Herstellung sortentypischer Merlot-Weine. Sie unterstützt positiv die Herstellung kräftiger, gehaltvoller Rotweine mit geschmeidigen Tanninen und komplexen Aromen (Kirsche, Himbeere, Brombeere, Pflaume, Gewürze).



Merlot

KÖRPERREICHE WEISSWEINE

Diese Hefe findet Verwendung speziell für die Weinbereitung im Barrique-Fass und zum „sur-lie“ Ausbau. Für kräftige und gehaltvolle Weine mit typischen Aromen, vor allem von Citrusfrüchten (Zitrone, Pampelmuse) und anderen exotischen Früchten.



Chardonnay

ELEGANTE, FRUCHTIGE WEISSWEINE

Eine Hefe für sortentypische Sauvignon-Weine. Sie begünstigt elegante, fein ausgewogene Weine mit vollmundigem Geschmack.



neuer
Hefestamm

Sauvignon

zu beziehen bei:
Max F. Keller GmbH, Einsteinstr. 14a, D-68169 Mannheim,
Tel. +49 (0) 621 32279-79, Fax +49 (0) 621 32279-27,
www.keller-mannheim.de

Alle Angaben basieren auf unserem aktuellen Wissensstand. Unsere Verantwortlichkeit beschränkt sich ausdrücklich auf die Lieferung der Ware gemäß unserer Spezifikation. Jede Anwendung unterliegt unterschiedlichen spezifischen Gegebenheiten und evtl. abweichenden rechtlichen Vorschriften. Für anwendungstechnische Risiken und die Einhaltung rechtlicher Vorschriften können wir daher keine Haftung übernehmen.

Unlimited. **DSM**