



# Collection CÉPAGE

## Chardonnay

### Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

*Bringt den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay-Weinen voll zur Geltung!*

#### Herkunft

Stamm Nr. LW05 selektioniert von der DSM-Forschung.

#### Anwendung

Collection Cépage® Chardonnay wurde speziell für den Ausbau von Chardonnay-Weinen selektioniert. Dieser Stamm ermöglicht es, runde, weiche Chardonnay-Weine mit typischem Rebsortencharakter herzustellen. Er entwickelt besondere Aromen nach Zitrusfrüchten (Zitronen, Grapefruit) und tropischen Früchten.

#### Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
  - Mittlere Angärphase,
  - langsamere und gleichmäßiger Gärverlauf
- **Alkoholausbeute**
  - 16,2 g Zucker für 1%vol Alkohol
- **Technologische Charakteristika**
  - Optimale Gärtemperatur: 16 bis 22° C
  - Alkoholtoleranz: 14 %vol
  - Resistenz gegen freie SO<sub>2</sub>: bis zu 50 mg/l
  - Geringe Schaumbildung
- **Stoffwechsel**
  - Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l
  - Schwache Bildung flüchtiger Säure: weniger als 0,2 g/l
  - Mittlere Acetaldehydproduktion: weniger als 40 mg/l
  - Geringe Bockserbildung
  - Sehr schwache SO<sub>2</sub>-Bildung: weniger als 10 mg/l

- **Phenotype: Killer.**
- **Besonders geeignet für die Gärung und den Ausbau im Barrique mit Feinhefelager (Bâtonnage).**
- **Setzt während der Gärung und des Ausbaus große Mengen an Mannoproteinen frei.**
- **Zitrusaromen durch die Freisetzung chardonnaytypischer Norisprenoide (β-Damascenon).**
- **Etwas erhöhter Nährstoffbedarf. Durch eine ausgewogene Hefeernährung können die Gärbedingungen optimiert werden.**

#### Dosage

Collection Cépage® Chardonnay enthält mindestens 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro g. Empfohlene Dosage: 20 g/hl

#### Verpackung

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