

SELECTYS® THIOL

Hefestamm, der zur Förderung der Thiole bei Weiß- und Roséweinen selektiert wurde

CHARAKTERISTIKA

SELECTYS® THIOL ist ein *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm, der in Italien isoliert und von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung durch ein innovatives Programm zur genetischen Identifizierung selektiert wurde. Mit diesem Programm sollte sichergestellt werden, dass dieser Stamm tatsächlich die Nukleotidsequenz (+ 38 Basen) auf dem Gen IRC7 trägt, das für die Produktion des Proteins kodiert, welches mit der Förderung der Thiole verbunden ist (β -Lyase-Aktivität).

Wir haben drei Jahre lang Tests durchgeführt, um diesen Stamm in den Weinbaugebieten zu validieren, die für ihre Produktion von Weinen mit Thiol-Charakter am bekanntesten sind. Dank der Forschungs- und Entwicklungsabteilung haben wir dessen Fähigkeit überprüft, die folgenden aromatischen Noten zu steigern:

- 4-Mercapto-4-Methylpentan-2-on (4MMP): Buchs, Ginster, schwarze Johannisbeere, Tomatenblatt
- 3-Mercaptohexanol (3MH): Passionsfrucht, Ananas, Pampelmuse
- 3-Mercapto-hexylacetat (A3MH): exotische Früchte, Guave, Zitruszeste

SELECTYS® THIOL ermöglicht die Betonung und Verstärkung intensiver Aromen mit langfristiger Stabilität.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Zur Förderung der Thiole empfohlene Gärtemperatur: 16 °C-18 °C

H₂S-Bildung: gering

SO₂-Bildung: gering (< 20 mg/L)

Bildung flüchtiger Säure: gering < 0,25 g/L (bei 12 % vol)

Glycerinbildung: mäßig 5,7 g/L (bei 12 % vol)

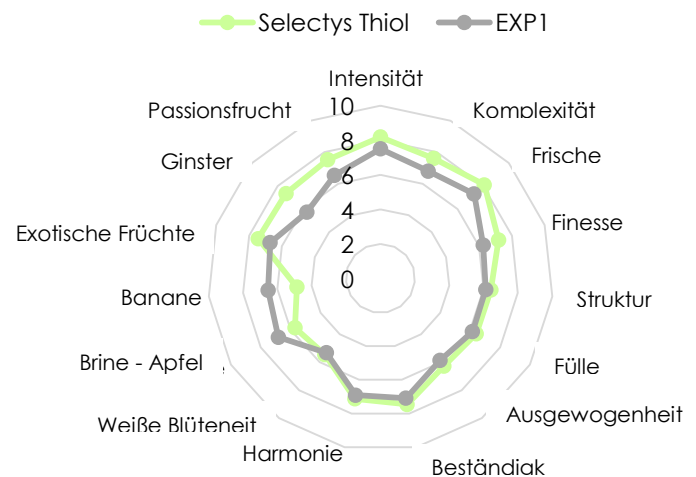
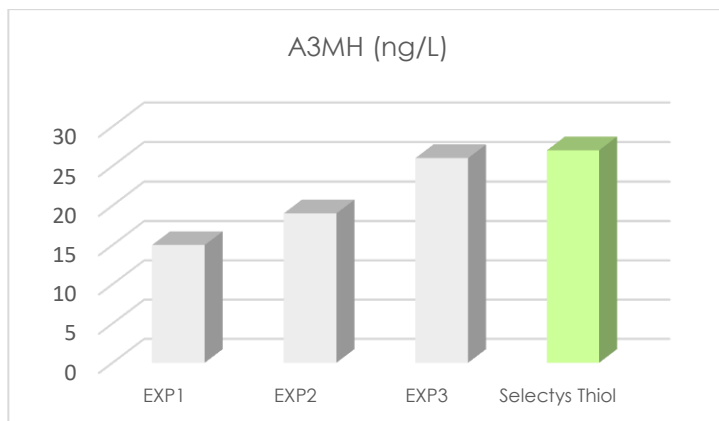
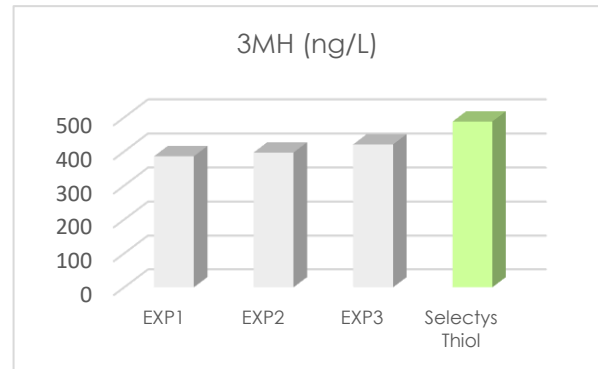
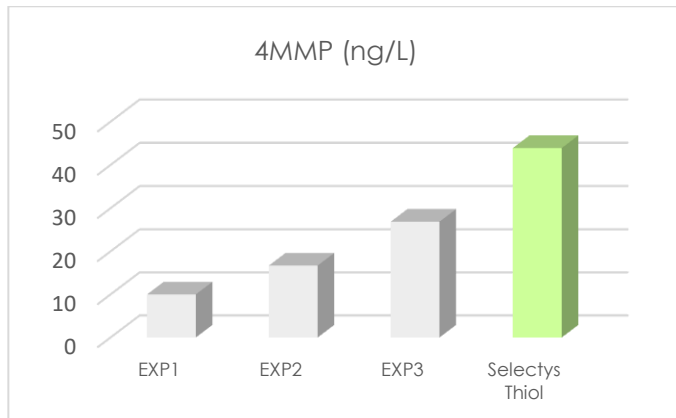
Alkoholtoleranz: > 14,5 % vol

Phänotyp: Killer K1

Empfindlichkeit gegenüber Kupfer: hoch

SELECTYS® THIOL stellt durchschnittliche Anforderungen an die Nährstoffversorgung. Allerdings empfiehlt sich eine ausreichende Versorgung mit Aminosäuren zu Beginn der Gärung, um das gewünschte Aromenprofil zur Geltung zu bringen.

Ergebnisse beim weiß SAUVIGNON



ANWENDUNG

SELECTYS® THIOI sorgt für eine sichere Vergärung mit gleichmäßigem Gärverlauf.

SELECTYS® THIOI eignet sich ideal zur Erzeugung von Weiß- und Roséweinen mit sehr intensiven und eleganten Thiolaromen, die durch Frische und durch geschmackliche Beständigkeit gekennzeichnet werden.

Dank seiner Charakteristika passt sich dieser Hefestamm an die Vergärung sämtlicher Rebsorten mit Thiopotenzial an.

DOSAGE

- **Weiß- und Rosémoste** : 20 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Rehydrierung:

Die Hefe in einer Menge Wasser mit einer Temperatur von 37 °C (± 2 °C) rehydrieren, die dem 10-fachen ihres Volumens entspricht. 10 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig mischen, bis eine homogene Mischung entsteht. Weitere 10 Minuten warten, dann umrühren.

Nach und nach Most zur rehydrierten Hefe geben, sodass der Temperaturunterschied zwischen der Mischung und dem zu beimpfenden Gebinde reduziert wird. Bei der Beimpfung darf der Temperaturunterschied zwischen der Zubereitung und dem Most nicht mehr als 5-7 °C betragen.

Beimpfung:

Geben Sie die Lösung zum Most und durchmischen Sie das Ganze.

Technische Information:

Für die vollständige Entfaltung des Thiol-Aromenprofils empfehlen wir im Allgemeinen die Überprüfung des Kupfergehalts der Moste. Denn **SELECTYS® THIOL** reagiert sehr empfindlich auf Kupfer. Werte $\geq 0,5$ mg/L können die Gärleistung der Hefe beeinträchtigen, aber auch die von der Hefe freigesetzten Thiolaromen reduzieren, die mit dem Kupfer irreversible Verbindungen eingehen und ausgefällt werden.

Liegt der Kupfergehalt im Most über 0,5 mg/L, empfehlen wir den Einsatz von **DIWINE® THIOL**.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Vakuumverpackung à 500 g. Karton 20 x 500g

10 kg

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort (wenn möglich < 16 °C) originalverpackt aufbewahren.
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.