

FRESHAROM®

Hefeprodukt mit hoher Schutzfunktion, zum Schutz des Aromas von Weiss- und Roséweinen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht dem internationalen Kodex der Önologie.

SPEZIFIKATION

FRESHAROM® wurde durch die Forschung zum Thema des Oxidationsschutzes entwickelt, besonders durch den Transfer aus der Weinlagerung auf der Hefe (**LAVIGNE et al, 2000**). Die Hefe spielt eine wichtige Rolle bei der Biosynthese und der Freisetzung der antioxidativen Komponenten, wie z.B. den Aminosäuren und den S-haltigen Peptiden, dem Glutathion.

Dank seiner einzigartigen Zusammensetzung aus reduktiven Metaboliten ermöglicht FRESHAROM®:

- während der alkoholischen Gärung die Assimilierung von Glutathion-Vorstoffen (Cystein, N-Acetylcystein...) durch die Hefe und somit eine leistungstärkere Synthese dieses Tripeptids.
- einen wirksamen Schutz des Aromapotenzials des Weins und ein erheblich verzögertes Auftreten von Oxidationsnoten (Alterstöne: Sotolon und Phenylacetaldehyd).
- die Hemmung der Vorgänge, die für das Braunwerden des Weins verantwortlich sind.

Mit FRESHAROM® können somit aromatischere Weine mit einem besseren Lagerungspotenzial erzeugt werden.

VERSUCHERGEBNISSE

Abb. 1: Vergleich des reduktiven Charakters* von FRESHAROM® und von 3 anderen kommerziellen Produkten.

Reduzierende Kraft: Gesamte Zusammenstellung reduzierender Molekülen (Glutathion und Cystein-Metaboliten).

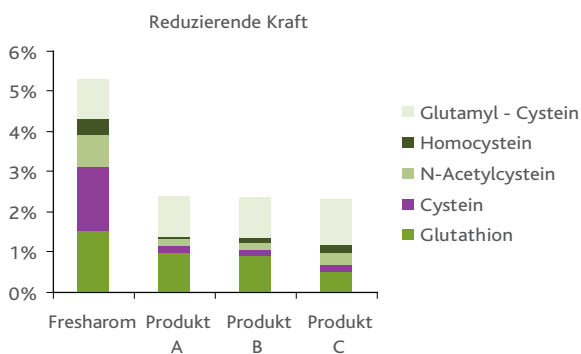
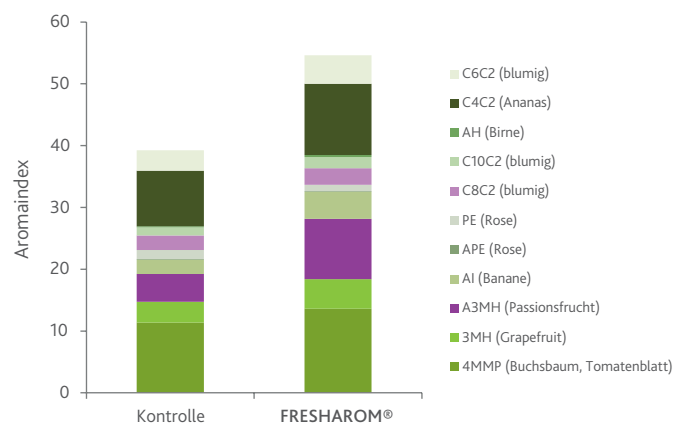


Abb. 2: Aromaindex (Konzentration/ Wahrnehmungsschwelle) von flüchtigen Thiolen und Gärungsestern nach einem 3-monatigen Ausbau von 2 Vergleichsweinen. Sauvignon Blanc.



LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild Pulver Farbe beige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit	< 7%	Milchsäurebakterien	< 10 ³ ATH/g
Unlöslicher Teil	> 60%	Essigsäurebakterien	< 10 ³ ATH/g
Stickstoff	< 10%	Coliforme Keime	< 10 ² ATH/g
Blei	< 2 %	<i>Staphylocoques aureus</i>	keine/g
Kadmium	< 1 ppm	Salmonellen	keine/25g
Quecksilber	< 1 ppm	<i>E. coli</i>	keine/g
Arsen	< 3 ppm	Vermehrungsfähige Hefen	< 10 ² ATH/g
		Schimmelpilze	< 10 ³ ATH/g

ANWENDUNG

OENOLOGISCHE BEDINGUNGEN

• Um einen optimalen Aromaschutz zu erlangen, ist es ratsam den Most schon vor der Gärung gegen Oxidation zu schützen. Außerdem ist es wichtig die Hefe entsprechend den Bedingungen auszuwählen und eine ausreichende Hefeernährung sicher zu stellen.

EINSATZ

FRESHAROM® im ersten Drittel der alkoholischen Gärung dem Tank direkt zusetzen.

Damit FRESHAROM® seine schützende Wirkung entfalten kann, ist es wichtig, jeglichen Stickstoffmangel während der alkoholischen Gärung durch Zusatz von Ammoniumsalzen und/oder organischen Stickstoff zu beheben.

LAGERUNG

- An einem trockenen Ort aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeitsdatum M.H.D. (ungeöffnete Packung): 3 Jahre nachdem das Produkt abgepackt wurde.
- Geöffnete Packung: rasch aufbrauchen.

DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

VERPACKUNG

Tüte zu 1 kg – Karton zu 10 kg.

