

CROSS



EVOLUTION™

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Für Typizität von Weißweinen & Rosèweinen.



Aus der Natur werden „Specialty“ Hefestämme selektioniert für die besonderen

önologischen Anforderungen. Dieser „Specialty“ Selektionsprozess ergibt Weinhefen mit besonderen Eigenschaften. Es geht um neue Hefen.

Anwendungen

Die neue Hefe CROSS EVOLUTION™ verstärkt die Typizität und Balance von Weißweinen und Rosèweinen. Es ist eine sehr robuste Hefe zur Vergärung von Mosten mit niedrigem Stickstoffgehalt und für hohe Alkoholgradation.

Önologische und mikrobiologische Eigenschaften



hohe Aromenfreisetzung, gute Balance der Rebsortenaromen



ausgewogene Harmonie der Weine



sehr gute Alkoholtoleranz



niedriger Stickstoffbedarf



für kühle Gärung geeignet: 14 bis 16°C.



regelmäßiger Gärungsverlauf



geringe Bildung von SO₂



Killer-Faktor aktiv

Natürliche Entwicklung

Das Institut für Wein-Biotechnologie / University of Stellenbosch (Südafrika) und Lallemend Önologie haben in Forschungs Kooperation CROSS EVOLUTION™ entwickelt.

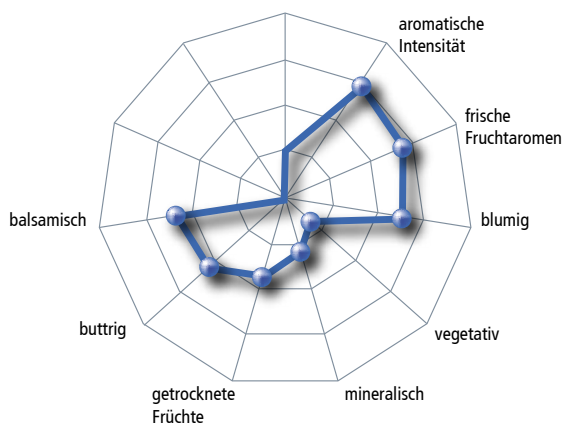
Die biologische Entwicklung von Hefen erfolgt in der Natur durch Kreuzung.

Diese Hefe ist durch natürliche Kreuzung von bewährten *Saccharomyces cerevisiae* Weinhefen entstanden. Mit dieser Anwendung werden verbesserte Eigenschaften von Hefen erzielt.

Die Vielfalt an natürlichen Hefestämmen (Biodiversität) nimmt zu.

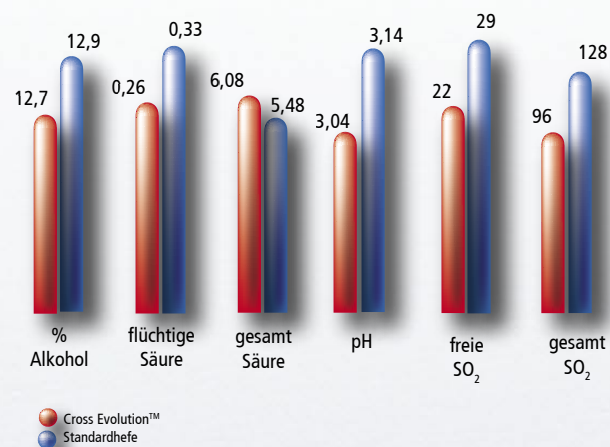
Sensorisches Testprofil

Chardonnay – Burgund (Frankreich 2005)



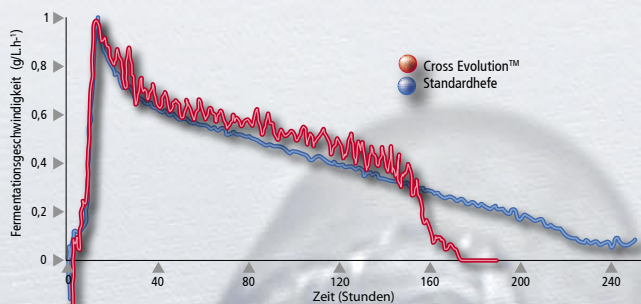
Gute önologische Eigenschaften

Test: Verdejo (Spanien 2005)

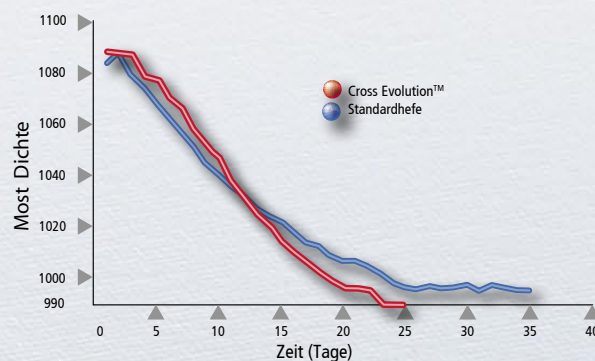


Gute Gärungseigenschaften

Gärungsverlauf eines nährstoffarmen Mostes (100 mg/L), hefeverfügbarer Stickstoff, 200g/L Zucker



Gärungsverlauf eines Sauvignon Blanc (Temp. 16°C, Bergerac 2005)



Experten-Meinung



Sam Harrop

Dominique Delteil (Kellereifachberater) und Sam Harrop (Master of Wine) sind begeistert vom neuen Weinstil des Verdejo 2005 durch Weinhefe CROSS EVOLUTION™.

Cooperativa Castellana, La Seca, D.O. Rueda, Valladolid, Spanien: „Feinfruchtige Aromen von Sauvignon Blanc und sehr gute Säureharmonie. Die innovative Vergärung ermöglicht neue Qualitätshorizonte.“

Anwendung

- Hefe-Dosage 25 bis 40 g/hL abhängig von Gärungsbedingungen
- CROSS EVOLUTION™ wird in 5 bis 10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.
- Bei kühlen Gärtemperaturen (unter 14°C) wird die Akklimation der Hefekultur in einer Teilmenge (5-10 % vom Gesamtgebilde) während 12 - 15 Stunden empfohlen zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen.



Qualitätsprodukt von
DANSTAR FERMENT AG
Alpenstraße 12
CH 6200 Zug
www.lallemmandwine.com

Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. 06/2006 kb