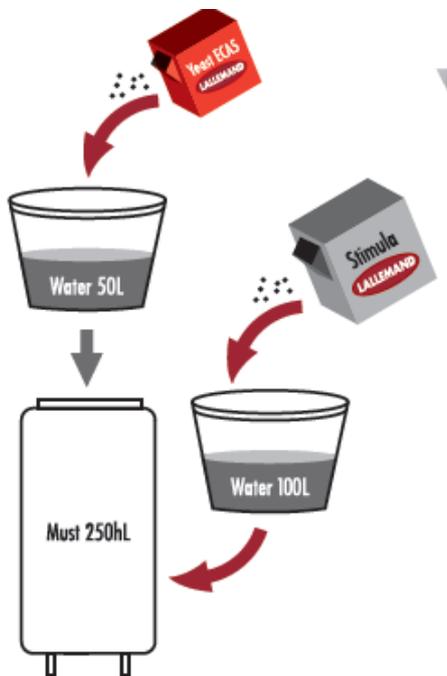


# Affinity™ ECA5®

## Kombination „Hefe + Stimulator“

Packungseinheit für 25.000 lt. = 5 kg Aktivhefe + 10 kg Stimulator



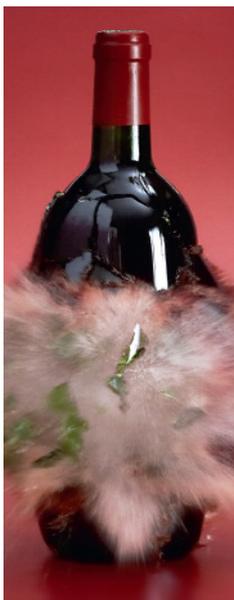
### 1/ Weinhefe ECA5 *Saccharomyces cerevisiae*

- ✓ mit speziellen Eigenschaften zur Ausprägung intensiver Fruchtaromatik
- ✓ schnelle Angärung, Alkoholtoleranz bis 15 %vol.
- ✓ für Weinausbau mit längerem Hefekontakt geeignet
- ✓ Temperaturbereich optimal 16° - 28°C.
- ✓ gute Nährstoffversorgung der Moste ist vorteilhaft
- ✓ sehr geringe H<sub>2</sub>S-Bildung; neutraler Einfluss auf Beginn des BSA;

Dosage: Zugabe nach Rehydration in Wasser bei 37°C. für 25 Minuten .

### 2/ Nährstoff „Stimula“ Komplexnährstoff aus Hefezellwandprodukt und anorganischem Stickstoff (DAP)

- ✓ Hefenährstoff speziell zur Förderung der aromatischen Kapazität von Spezialhefe „ECA5“
  - ✓ die Bio-Synthese von Estern u. Aromastoffen wird stimuliert
  - ✓ für eine organoleptisch erkennbare Ausprägung von Fruchtaromen z.B:
- #3 bedeutende Ester: Isomayl-Acetat (Banane, reife Frucht), Hexyl-Acetat (Pfirsich), Phenylethyl Acetat (blumige Aromen);  
 #2 bedeutende Fettsäure-Ethyl-Ester: Ethyl-Hexanoate (rote Beeren, Früchte) , Ethyl-Octanoate (Marille, Ananas);



Die Nährstoffversorgung bereits zu Gärungsbeginn mit „Stimula“ ist wichtig zur Nutzung des Potenziales für Aromenbildung dieser Spezialhefe.

Sehr niedrige Nährstoffgehalte im Most (unter 100mg/lt. hefeverfügbarer Stickstoff) werden ausgeglichen durch weitere Zugabe von „FERMAID“ Komplexnährstoffen (10 – 40g/hl) für optimale Gärungsergebnisse.

LALLEMAND-Forschung und INRA-Montpellier ist mit dieser Entwicklung von „evolutionary adaption“ (= natürliche Anpassung) die Nutzung der Vorteile spezieller Eigenschaften von Hefen für die Weinqualität gelungen:

- ❖ der Übergang von Pentophosphaten ist gesteigert,
- ❖ dadurch wird in der Hefezelle die Aminosäuresynthese gesteigert,
- ❖ dadurch wird erhöhte Aromenbildung und Aromenfreisetzung erreicht,
- ❖ dadurch wird die Gärleistung optimiert.

Das innovative Konzept **AFFINITY™** ist international zum Patent (No.W02011/061702) angemeldet.