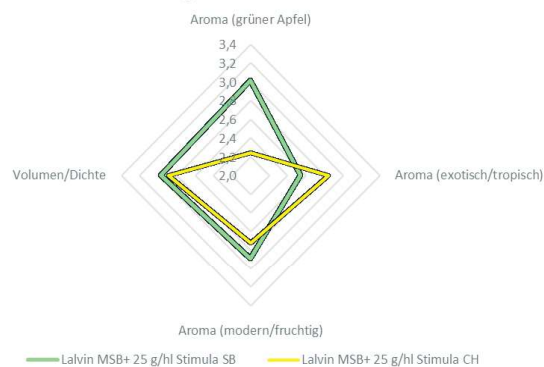


# Spezialnährstoffe zur Aromaoptimierung

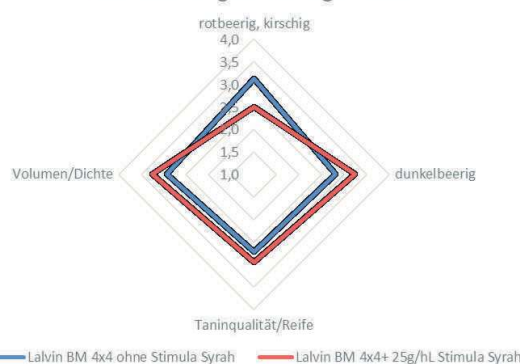


PRODUKT	EIGNUNG	DOSAGE	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
	Optimale Freisetzung von Thiolen	15 - 40 g/hl	Bei Gärbeginn	Stimula SB™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat, das reich an Panthotensäure, Folsäure, Zink und Thiamin ist. Diese Inhaltsstoffe sorgen für eine optimale Versorgung der Hefe um Thiolvorstufen auch in die relevanten Aromaverbindungen überzuführen.	
	Fördert die Bildung fruchtiger Ester durch die Hefe.	15 – 40 g/hl	Nach 1/3 der Gärung	Stimula CH™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat, das wertvolle Inhaltsstoffe wie Riboflavin, Biotin, Vitamin B6 und Magnesium enthält. Durch die genaue Kenntnis des Hefestoffwechsels kann der Zeitpunkt der Zugabe genau definiert werden und führt zu einer besseren Bildung von Aromastoffen und verbesserter Umwandlung zu flüchtigen Estern während der Gärung.	

**Abb.1** Nährstoffvergleich Grüner Veltliner 2021



**Abb.2** Nährstoffvergleich Zweigelt 2021



**Abb.1:** sensorische Bewertung durch 40 Verkoster, Grüner Veltliner 2021 Weinviertel, Vergleich: Hefe Lalvin MSB mit 25 g/hl Stimula Chardonnay bzw. 25 g/hl Stimula Sauvignon

**Abb.2:** sensorische Bewertung durch 40 Verkoster, Zweigelt 2021 Rosalia, Vergleich: Hefe Lalvin BM 4x4 mit ohne Stimula Syrah bzw. 25 g/hl Stimula Syrah



	Freisetzung sortentypischer Aromastoffe (Thiole, Terpene, Norisoprenoide) verringert die Bildung reduktiver Noten	15 - 40 g/hl	Bei Gärbeginn	Stimula Syrah™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat und ist reich an Peptiden, Aminosäuren, Sterolen, Vitaminen und Mineralstoffen. Für fruchtige Rotweine (Zweigelt, St. Laurent, Syrah)	
	fördert den sortentypischen Charakter von Rotweinen bei gleichzeitiger Reduktion unreifer Aromen.	15 – 40 g/hl	Nach 1/3 der Gärung	Stimula Cabernet™ ist reich an spezifischen Stickstoffquellen (Peptide), Mineralstoffen und unterstützt durch den hohen Gehalt an Vitaminen (Biotin) die enzymatische Aktivität zur Aromafreisetzung.	

ALLE HEFENÄHRSTOFFE, SPEZIALNÄHRSTOFFE UND HEFERINDENPRODUKTE SIND FÜR DIE VEGANE VERARBEITUNG GEEIGNET.