



TR-313

Ein Thiol freisetzender Hefestamm mit klarer Aromatik und für sortentypische Weine

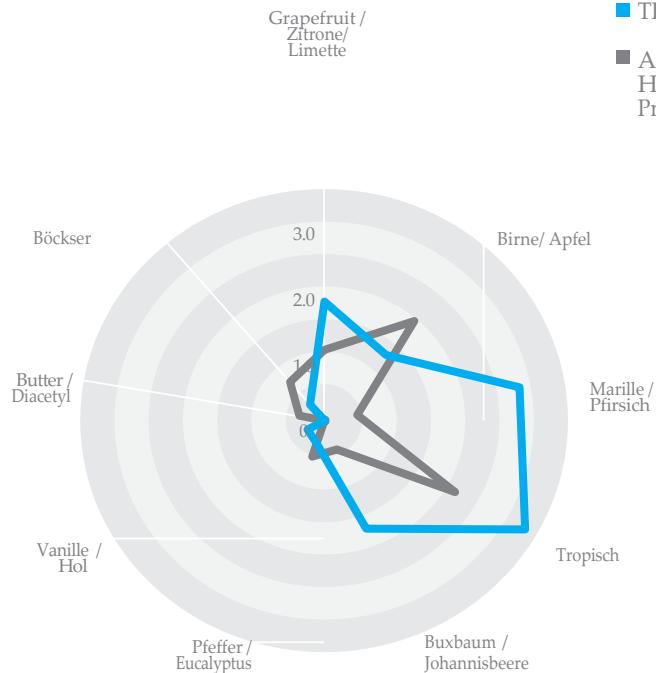
- TR-313 ist ein aromatischer Hefestamm
- Freisetzung von Thiolen und Estern während der Gärung
- TR-313 unterstützt die Aromatik von Passionsfrucht, Grapefruit, Stachelbeere und Johannisbeere
- TR-313 verfügt über die Fähigkeit flüchtige Thiole zu unterstützen: 4-mercapto-4-methylpentan-2-one (4MMP), 3-mercaptohexan-1-ol (3MH) und Acetatester (3MHA)
- Verfügt über eine hohe Gärstärke, produziert Glycerin und benötigt einen moderaten Stickstoffbedarf

TR-313 unterstützt und hebt das aromatische Potential der Sorten: Sauvignon Blanc, Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc, Grüner Veltliner

Empfohlene Sorten:

- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Grüner Veltliner

Sauvignon Blanc | Brix 22.5 | YAN 275 mgN/L



Charakteristik

Kinetik	Mittel - Schnell
Optimale Temperatur	14 °C - 25 °C
Kältetolerant	13 °C
Alkoholtoleranz	16%
Nährstoffbedarf	Wenig - Mittel
Killer Factor	Active

Dosage	25 g/hL
Glycerol	7.0-8.5 g/L
Flüchtige Säure	Wenig
SO ₂ Production	Wenig-Mittel
H ₂ S Production***	Keine

YAN Levels:	
Wenig	150-225
Mittel	225-300
Hoch	300+



Rehydrierungsprotokoll

Mit der richtigen Anwendung werden Gärstörungen oder Gärstopps verhindert.

Dosage

25g/hL



ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (35 - 40 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebinde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 10 °C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

Lallemand GmbH | A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89 | Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71 | www.weintechnologie.at | Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a