



ResKue™

Hefezellwandprodukt von spezieller Weinhefe für vitale Adsorption gärungshemmender Stoffe

Anwendung

Traubenmoste können unerwünschte toxische Verbindungen enthalten und so die Vitalität und den Stoffwechsel der Gärungshefen negativ beeinflussen. ResKue™ wird von LALLEMAND in einem natürlichen Herstellungsprozeß optimiert für umfangreiche Wirkung:

- Adsorption von mittelkettigen Fettsäuren und Gärungshemmstoffen
- Adsorption von Rückständen aus Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Insektizide, Herbizide)
- Reduzierung von phenolischen Substanzen
- für die Verbesserung der Weinsensorik
- für die Beseitigung von Gärstockungen
- zur Unterstützung der Hefevitalität bei schwierigen Fermentationsbedingungen

Die Adsorptionswirkung von ResKue™ schafft die günstigen Bedingungen für eine stressfreie Vergärung und positive sensorische Resultate (Esterbildung, Fruchtaromatik) der Weine (Noguerol-Pato et al., 2014).

Wirkung

Die kompetente Charakterisierung und Auswahl von Hefezellwänden ist das Resultat langjähriger Forschungsarbeit der Lallemmand-Teams. Die verbesserte Sorptionskapazität von ResKue™ wird auch erzielt durch den und spezifische Autolyseprozess (Pradelles et al., 2009).

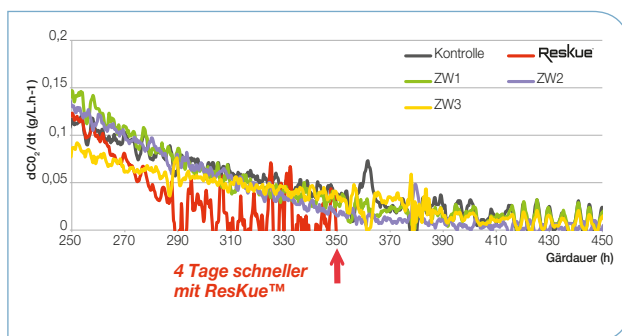


Abbildung 1: Test Chardonnay, Frankreich;
Zugabe verschiedener Zellwände, 40g/hl bei der Endgärung;
positive Wirkung auf den Fermentationsverlauf bei Gärungsende

Neue Verfahren zur biochemischen Analyse und die Bewertung der physikalischen Eigenschaften sichern die herausragende Wirkung der Hefezellwände ResKue™ (Schivavone et al., 2014 und 2015).

ResKue™ begünstigt die vollständige und verlässliche Fermentationen (Abbildung 1), dank der Beseitigung von unerwünschten Fettsäuren und von Pestizidrückständen (Abbildung 2 und 3).

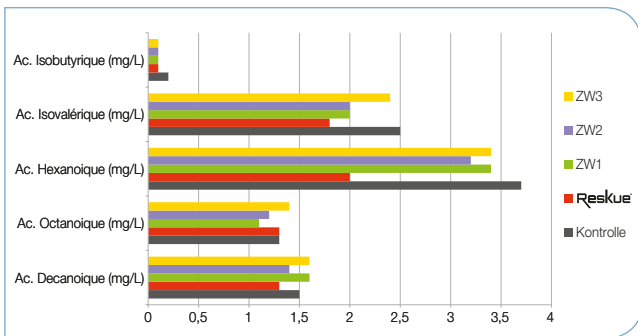


Abbildung 2: Test Chardonnay, Frankreich; Zugabe verschiedener Zellwände, 40g/hl bei der Endgärung; Auswirkung auf den Gehalt von Fettsäuren bei Gärungsende.

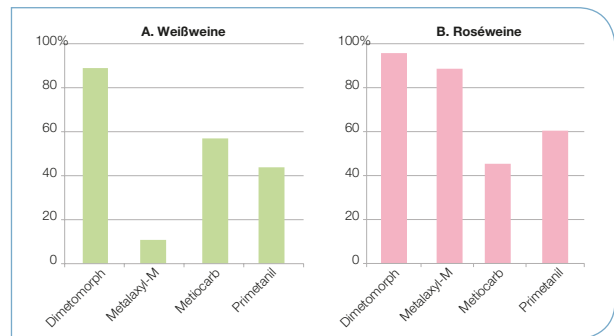


Abbildung 3: Test Spanien, Weißweine (A) und Roséweine (B) mit Rückständen von Pestiziden; Reduzierung (%) der Stoffe nach Zugabe von ResKue™ bei 40g/hl.

Dosierung und Anwendung

- empfohlene Dosierung von ResKue™ ist
 - präventiv zur Unterstützung der Gärung 10 – 30g/hl
 - kurativ zur Beseitigung von Gärstockungen 40g/hl
- rehydrieren der Hefezellwände vor der Zugabe zum Most: ResKue™ in der 10-fachen Menge seines Gewichts an Wasser bei 30° bis 37° C. suspendieren, gut mischen, die Suspension 20 Minuten ruhen lassen, dem Most begeben, für gute und intensive Durchmischung sorgen.
- ResKue™ zur Vermeidung von Gärstockungen etwa bei 2/3 der alkoholischen Gärung anwenden.
- für die Behandlung von Gärstockungen wird der Most mit 40g/hl ResKue™ dosiert, nach einem Tag vom Depot abziehen; im Anschluss erfolgt die neue Beimpfung mit gärstarken Hefen. (empfohlen Lalvin®, uvaferm®, Aktivierung mit Go-FERM®)
- maximale Dosierung ist 40 g / hL (gesetzlich zulässige Höchstmenge)

Verpackung und Lagerung

- 1kg versiegelte Folienbeutel
- trocken lagern, angebrochene Packungen sofort aufbrauchen

© Danstar Ferment AG, KB04/2015
 Die Informationen sind nach bestem Wissen und unseren Erkenntnissen gestaltet.
 Der Hersteller garantiert für die Qualität des Produktes. Dieses Datenblatt ist keine Garantie
 für individuelle Anwendungsergebnisse oder als Bedingung für den Verkauf des Produktes.