



# SAUVY™

## Optimale Freisetzung flüchtiger Thiolverbindungen

### Herkunft und Anwendung

Eine Hefe, welche sich für Weine mit einer starken aromatischen Intensität, insbesondere durch Freisetzung flüchtiger Thiole eignet.

**SAUVY™** wurde durch ein innovatives mikrobiologisches Vorgehen selektiert. Der einzigartige Metabolismus und die enzymatische Aktivität führen zu einer vermehrten Aufnahme und Freisetzung flüchtiger Thiole, insbesondere 4 MMP (auch bekannt als 4 MSP).

Durch die Kombination dieser unverwechselbaren Eigenschaften und Fähigkeiten werden verschiedene Aromen freigesetzt. **SAUVY™** eignet sich hervorragend für die Herstellung von intensiven und frischen aromatischen Weißweinen. Mit **SAUVY™** vergorene Weine zeigen ein typisches Geschmacksprofil, welches als Buchsbaum, Stachelbeere, Passionsfrucht, Zitrusfrucht und schwarze Johannisbeere beschrieben werden kann. **SAUVY™** fördert zusätzlich ein erfrischendes und knackiges Mundgefühl.

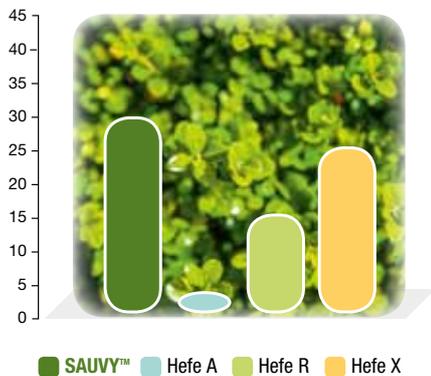
**Empfohlene Rebsorten:** Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Riesling, Sämpling 88

### Sauvignon Blanc Versuch, Frankreich

11.5% vol; pH : 3.27; TA: 7.5 g/L (TH<sub>2</sub>)

#### 4MMP

Konzentration in ng/L



#### ZITRUS

Aromaindex basierend auf Geruchsschwellenwert



#### TROPISCHE FRÜCHTE





## Eigenschaften

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae*
- Optimale Gärtemperatur: 13-20°C
- Alkoholtoleranz bis 14,5% vol
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Mittlere bis hohe Gärstärke
- Killerfaktor positiv
- Niedrige H<sub>2</sub>S-Bildung
- Geringe SO<sub>2</sub>-Bildung
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure

## Verpackung und Lagerung

- Vakuumpackung zu 500 g
- Kühl lagern
- Nach dem Öffnen sofort verwenden



Die Hefe **SAUVY™** wurde durch den, durch Lallemand geschützten YSEO™-Prozess optimiert.



YSEO™ ist ein einzigartiges Hefeherstellungsverfahren der Firma Lallemand und ergibt robuste Hefezellen für anspruchsvolle Gärbedingungen. Der YSEO™-Prozess gewährleistet optimale Weinhefen für eine sichere Gärung und reduziert das Risiko sensorischer Abweichungen auch unter schwierigen Gärbedingungen. YSEO™-Hefen sind zu 100% natürlich und gentechnikfrei.

## Anwendungsempfehlung

Dosierung: 20 bis 40 g/hl

1. **SAUVY™** wird in der 10-fachen Wassermenge rehydriert (Temperatur 35° - 40°C)
2. Hefe durch leichtes Rühren suspendieren und für 20 Minuten quellen lassen
3. Most hinzufügen. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und zu vergärendem Most sollte 10°C nicht überschreiten (bei Bedarf, den Hefeansatz durch eine langsame Mostzugabe akklimatisieren)
4. Die gesamte Rehydrierungsdauer sollte 45 Minuten nicht überschreiten
5. Für eine sichere Endvergärung wird die Zugabe von GO-FERM PROTECT™ bei der Rehydrierung empfohlen
6. Um die Freisetzung der Thiole während der alkoholischen Gärung zu fördern, ist ein gezieltes Nährstoffmanagement notwendig

Vertrieb durch:

Die hier angegebenen Daten sind wahrheitsgemäß und basieren auf dem aktuellen Wissensstand. Oktober 2019

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture