

Go-Ferm Sterol Flash™

Die beschleunigte Heferehydrierung und deren Einfluss auf die Weinaromatik

Die einzigartige Formulierung von Go-Ferm Sterol Flash™ ermöglicht eine anwenderfreundliche Heferehydrierung innerhalb von 15 Minuten. Hierzu kann das mikrogranulierte Produkt einfach in kühlem Leitungswasser (>15 °C) suspendiert werden. Anschließend wird die Hefe vorsichtig eingerührt und der Hefeansatz nach 15 Minuten dem Most zugegeben. Durch die kühle Rehydrierung ist meist keine Akklimatisierung des Hefeansatzes an den Most mehr nötig. Hierdurch entsteht zum einen ein Zeitersparnis, es werden aber auch potenzielle Anwenderfehler vermieden.

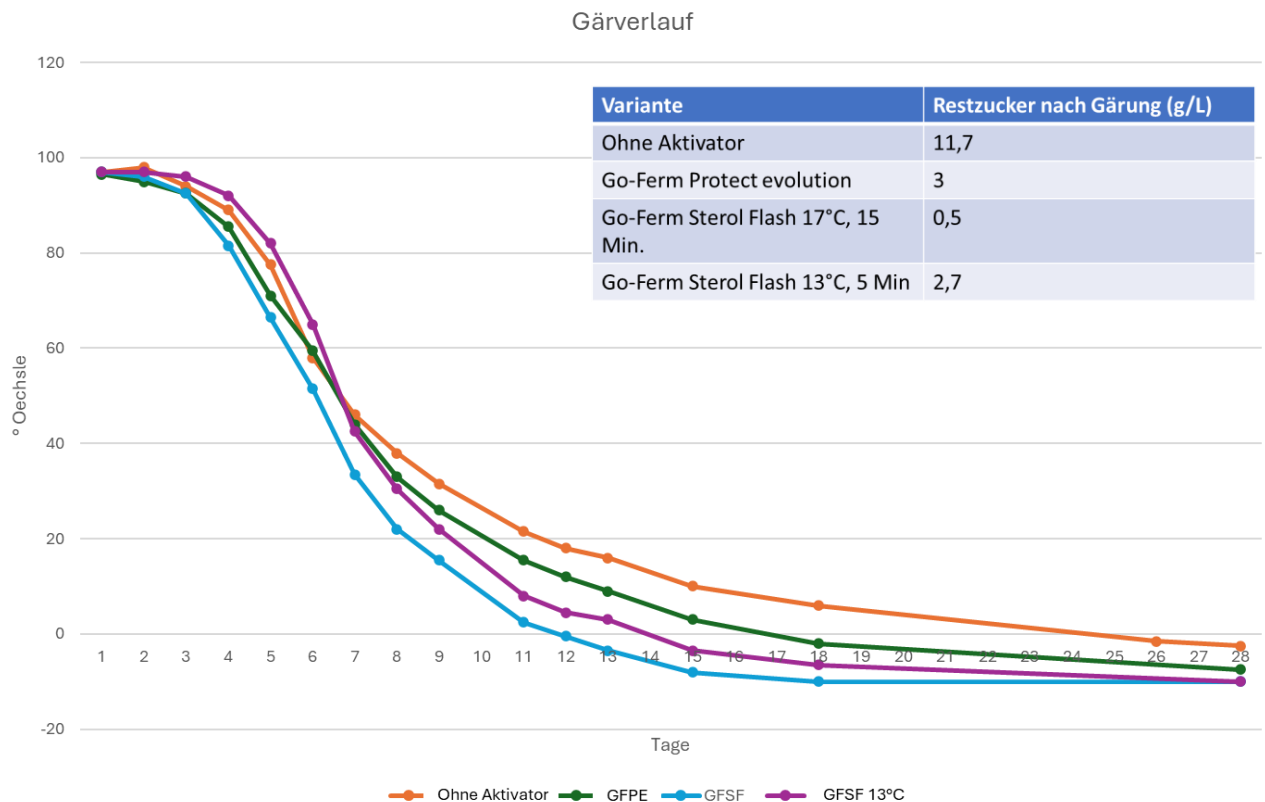


Abbildung 1: Vergleich des Gärverlaufs: Gärung ohne Aktivator, mit Go-Ferm Protect evolution (40°C Wassertemperatur), Go-Ferm Sterol Flash (17°C Wassertemperatur, 15 Min Rehydrierungsdauer), Go-Ferm Sterol Flash (13°C Wassertemperatur, 5min Rehydrierungsdauer). Chardonnay Deutschland 2022 (YAN 140 mg/L, pot Alk.: 14 %vol, Hefe Lalvin CY3079).

Der Einfluss auf die Weinaromatik

Die Rehydrierung ist ein essenzieller Bestandteil bei der Verwendung von Reinzuchthefen. Die Reinzuchtheife weist in ihrer getrockneten Form eine teilweise dekonstruierte Zellmembran auf. Alle wichtigen Zellbestandteile sind vorhanden, müssen sich aber während der Rehydrierung neu anordnen, um einen optimalen Hefestoffwechsel zu gewährleisten.

Zu diesen Stoffwechseleigenschaften gehört nicht nur eine hohe Alkoholtoleranz, sondern auch die Verwertung aromarelevanter Stoffgruppen:

- spezifische Aminosäuren werden von der Hefe aufgenommen und in Fruchtestern umgewandelt (Abb. 1).

- die Verstoffwechslung von zuckergebundenen Monoterpenen intensiviert die Aromatik von Terpensorten (Riesling, Muskateller, Gewürztraminer, etc.).
- Die Aufnahme von Thiolvorstufen und deren Spaltung in riechbare Aromastoffe sind für Thiol-Sorten (Sauvignon Blanc, Scheurebe, Müller-Thurgau) essenziell (Abb. 2).

Go-Ferm Sterol Flash™ unterstützt die Hefezelle bei der Wiederherstellung all dieser Funktionalitäten und bereitet sie optimal auf die Gärung vor. Die Vorteile dieser Anwendung beschränken sich also nicht auf die vereinfachte und schnellere Anwendung, sondern umfassen auch die Förderung der Weinaromatik.

Ausführliche Studien zeigen keinen Vorteil der klassischen Heferehydrierung bei 37°C gegenüber der vereinfachten Anwendung von Go-Ferm Sterol Flash™ bei der Freisetzung von Thiolen (Abb.2, Abb.3).

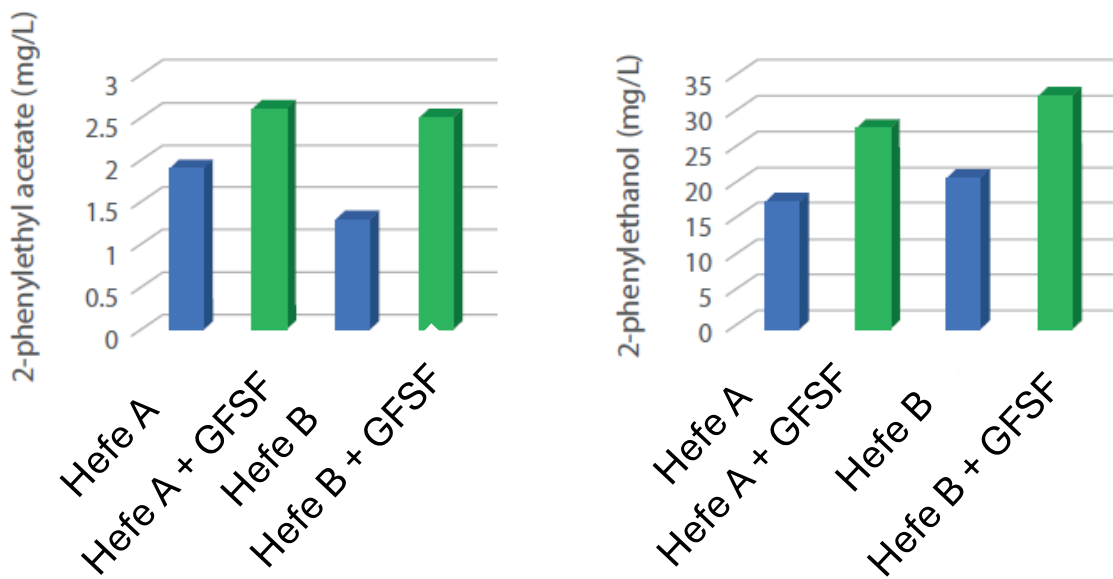


Abbildung 2: Produktion von 2-Phenylethylacetat und 2-Phenylethanol durch 2 verschiedene önologische Hefen mit und ohne die Verwendung von Go-Ferm Sterol Flash.

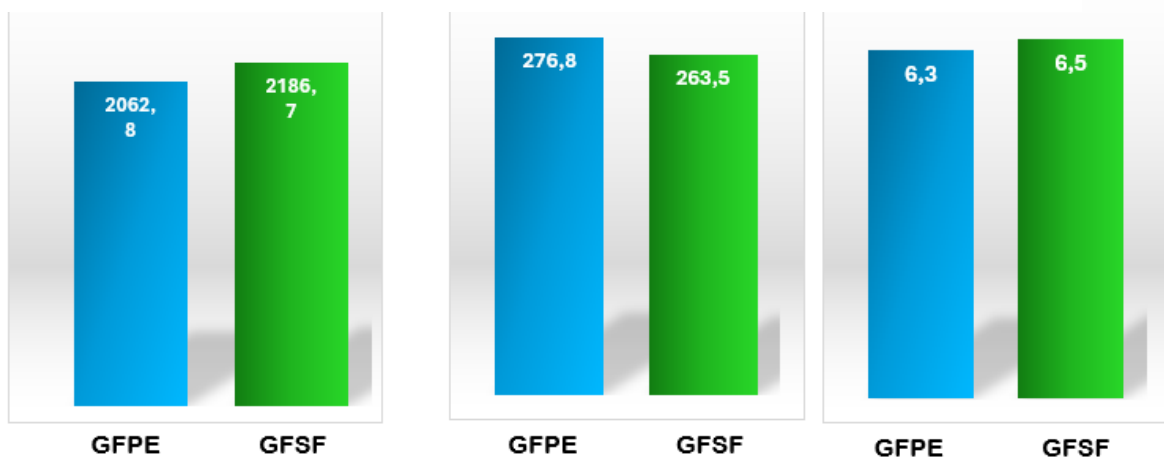


Abbildung 3: Thiolfreisetzung bei der Anwendung von Go-Ferm Sterol Flash (16°C Wassertemperatur) im Vergleich zu Go-Ferm Protect evolution (37°C Wassertemperatur). Sauvignon Blanc Frankreich (237 g/L Zucker, YAN: 203 mg/L, pH 3.18, Lalvin QA23 25 g/hL, 15°C).

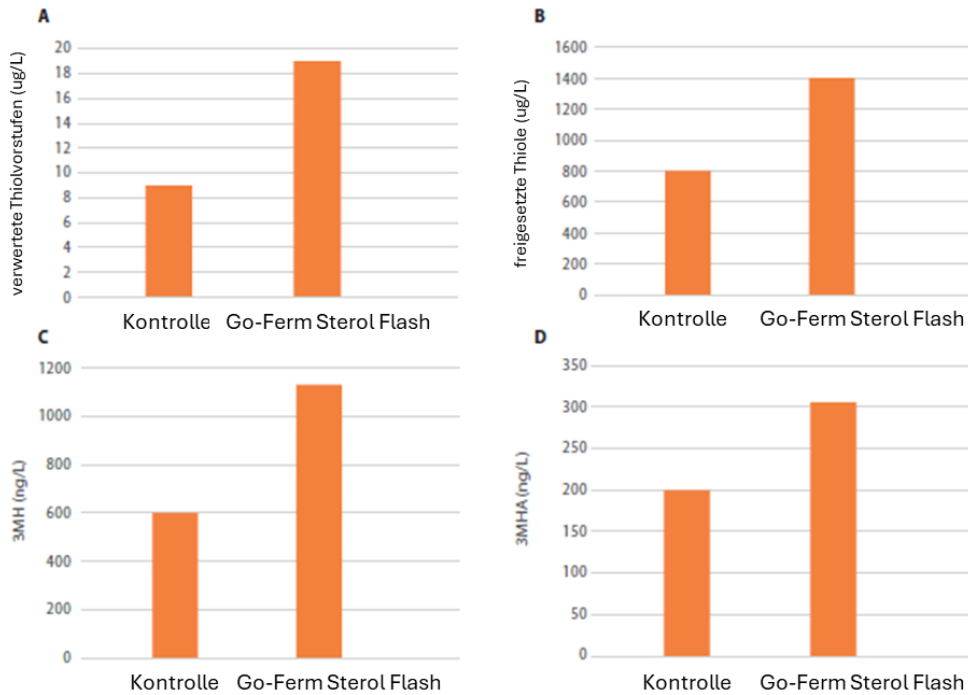


Abbildung 4: A. Gesamte verwertete Thiol-Vorstufen, B. Gesamte Thiol-Produktion, C. Gesamte 3MH-Produktion und D. Gesamte 3MHA, produziert von Hefe A, die mit Go-Ferm Sterol Flash™ rehydriert wurde, im Vergleich zu einer Kontrolle (ohne Aktivator) in Colombard (2020, Frankreich, 30 NTU, YAN: 400mg/L, Zucker: 199 g/L).