

## Hefenährstoff Stimula Chardonnay™

### Hefenährstoff zur Unterstützung der Esterbildung bei der Vergärung

Stimula Chardonnay ist ein neuartiger Hefenährstoff bestehend aus 100 % Hefeautolysat, der besonders reich an Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen ist. Die hochspezifische Zusammensetzung mit wichtigen Kofaktoren begünstigt die Bildung höherer Alkohole und deren flüchtige Ester durch die Hefe.

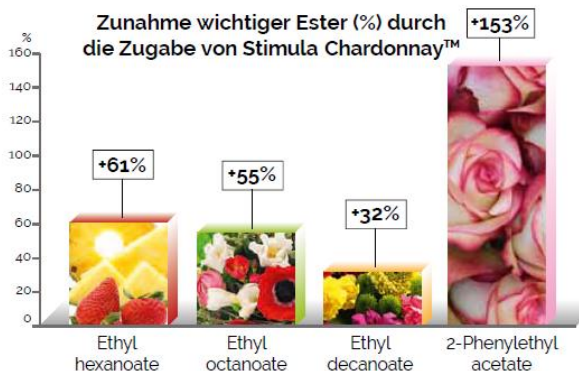
Die spezifischen Vorteile von Stimula Chardonnay Hefenährstoff:

- Förderung der alkoholischen Gärung
- Forcierung der Hefe zur verstärkten Bildung von flüchtigen Fruchttester
- Steigerung der aromatischen Komplexität und Intensität
- Besonders geeignet für Chardonnay, Riesling, Grauburgunder und Weißburgunder

#### Produkteigenschaften

##### Versuchsaufbau

Vergleichstest bei einem Chardonnay 2016 (Frankreich) zwischen Diammoniumhydrogenphosphat (DAP) und Stimula Chardonnay (Dosage: 40 g/hl).



#### Erhöhung einzelner Aromakomponenten

Deutliche Steigerung der Flüchtige Esterverbindungen um bis zu 150 %.

#### Sensorik

Die Aromenintensität und -Komplexität konnte im Vergleich zur DAP-Zugabe gesteigert werden. Die Auswertung erfolgte durch eine deskriptive sensorische Auswertung („Napping“-Methode).

#### Hinweis

Stimula Chardonnay Hefenährstoff begünstigt durch seine hochspezifische Zusammensetzung mit wichtigen Kofaktoren die Esterbildung durch die Hefe. Es ist darauf hinzuweisen, dass die generelle Ausprägung des individuellen Hefestamms Esterverbindungen zu bilden, einen signifikanten Einfluss auf das Endresultat besitzt.

#### Anwendung

| Einsatzzweck  | Empfohlene Dosage in g/hl unter normalen Bedingungen |
|---------------|--|
| Hefenährstoff | 40   |

Stimula Chardonnay Hefenährstoff in das 10fache des Gewichtes in Wasser oder Saft einrühren.

**Der optimale Zugabezeitpunkt liegt nach dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung** (Ende der Wachstumsphase der Hefen). Dadurch kann eine optimale Umwandlung von Aromavorstufen in flüchtige Ester gewährleistet werden.

Stimula Chardonnay Hefenährstoff ersetzt nicht bewährte Hefenährstoffe, sondern ergänzt ihre positiven Eigenschaften.

#### Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

#### Lagerung

Stimula Chardonnay Hefenährstoff ist in Alu-Verbund-Beuteln abgepackt. Die Verpackung steht nicht unter Vakuum.

Stimula Chardonnay Hefenährstoff kann in unbeschädigter Verpackung bei Raumtemperatur (max. 25 °C) vier Jahre gelagert werden. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

Stimula Chardonnay Hefenährstoff hat die Artikelnummer 96.107 und wird in

1,0 kg Alu Verbund-Beutel  
10 x 1,0 kg Alu Verbund-Beutel im Karton  
10 kg Alu Verbund-Beutel im Karton  
geliefert.

## Geprüfte Qualität

Stimula Chardonnay Hefenährstoff wird von Lallemand laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*Stimula Chardonnay™ ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.*

### Nordamerika

44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel: +1 732 212-4700

### Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland  
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
Tel: +49 6704 204-0

### China

No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
Tel: +86 21 5200-0099

### Singapur

100G Pasir Panjang Road  
#07-08  
Singapur 118523  
Tel: +65 6825-1668

### Brasilien

Av. Ermano Marchetti, 1435  
- Água Branca, São Paulo -  
SP, 05038-001, Brasilien  
Tel: +55 11 3616-8461

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail  
unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.114  
06-2019

© 2019 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der herein beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.