

## Hefenährstoff Stimula Sauvignon Blanc™

### Hefenährstoff zur Unterstützung der Thiol-Bildung durch Hefen

**Stimula Sauvignon Blanc ist ein neuartiger Hefenährstoff bestehend aus 100 % Hefeautolysat, der besonders reich an hefeverfügbaren Aminosäuren, Peptiden, Vitaminen und Mineralien ist. Die hochspezifische Zusammensetzung begünstigt die Aufnahme und Umwandlung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole.**

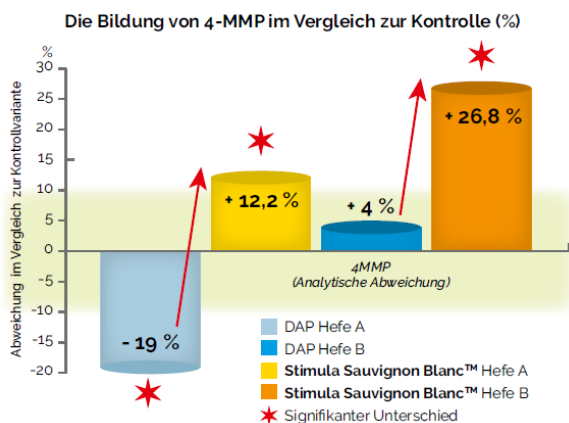
Die spezifischen Vorteile von Stimula Sauvignon Blanc Hefenährstoff:

- Förderung der alkoholischen Gärung
- Optimierung der Aufnahme von Aromavorstufen flüchtiger Thiole (4-MMP, 3-MH)
- Vermeidung von Stoffwechselblockaden und Optimierung der Stoffwechselkapazität der Hefe
- Besonders geeignet für Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Scheurebe

#### Produkteigenschaften

##### Versuchsaufbau

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



#### Erhöhung von 4-MMP

Signifikante Steigerung von Thiolen wie 4-MMP (schwarze Johannisbeere, Passionsfrucht).

#### Hinweis

Stimula Sauvignon Blanc Hefenährstoff begünstigt durch seine hochspezifische Zusammensetzung mit wichtigen Cofaktoren die Aufnahme und Umwandlung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole durch die Hefe. Es ist darauf hinzuweisen, dass das Vorhandensein von Vorstufen bedingt durch die Rebsorte und die generelle Ausprägung des individuellen Hefestamms Vorstufen umzusetzen, einen signifikanten Einfluss auf das Endresultat besitzen.

#### Anwendung

Einsatzzweck	Empfohlene Dosage in g/hl unter normalen Bedingungen
--------------	--

Hefenährstoff	40
---------------	----

Stimula Sauvignon Blanc Hefenährstoff in das 10fache des Gewichtes in Wasser oder Most einrühren.

**Der optimale Zugabezeitpunkt liegt bei Beginn der alkoholischen Gärung.** Dadurch kann eine optimale Aufnahme von Aromavorstufen flüchtiger Thiole gewährleistet werden.

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

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

## Lieferformen

Stimula Sauvignon Blanc Hefenährstoff hat die Artikelnummer 96.108 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 Sauvignon Blanc Hefenährstoff wird von Lallemand laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*Stimula Sauvignon Blanc™ 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/Nahe 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. Ermanno 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 2.2.113  
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 hierin 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.



Powering Business Worldwide