

Verwendung von

# Pinnacle

aktiver Trockenweihenefe

Die korrekte Zubereitung aktiver Trockenweihenefe (Active Dry Wine Yeast, ADWY) ist für eine erfolgreiche Gärung grundlegend.



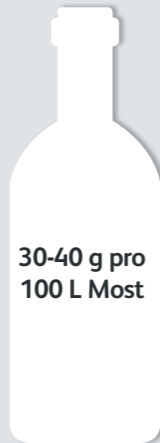
Ein einfacher Prozess, wenn er richtig durchgeführt wird, kann eine Menge Zeit und Sorge im weiteren Verlauf sparen.



Eine aktive Starterkultur verkürzt die Lag-Phase (=Gewöhnung: ein wichtiger Faktor für eine gute Vergärung) und minimiert die Gefahr träger oder festsitzender Fermentationen.

## Inokulationsraten

Die Rehydratation von 25 g ADWY in 100 l Saft/Most erzielt ein Minimum von  $5 \times 10^6$  viablen Zellen/ml.



30-40 g pro 100 l Most



17-25 g pro 100 l Most

- Um eine wirksame Fermentation zu erreichen, ist es wichtig, eine Population von  $1,2-1,5 \times 10^8$  viablen Zellen/ml zum Ende des Hefewachstums zu haben (ein Drittel bis ca. Hälfte des Gärprozesses).
- Somit ist mindestens eine Ausgangspopulation von  $5 \times 10^6$  viablen Zellen/ml erforderlich.
- Für Rotweine kann die Dosierung niedriger sein, aufgrund der Präsenz von Nährstoffen (über die Traubenhaut). Für stark vorgeklärte und sonstige schwierigen Moste werden 30-40 g/100L empfohlen.

# 1

Rehydrieren Sie die Trockenweihenefe, indem Sie sie langsam in gewichtsmäßig 5 bis 10-mal mehr klares Wasser streuen und auf 35-40°C aufwärmen.

- Im Wasser vorhandene Toxine oder Chemikalien können die Hefezellen während der Rehydratation schädigen bzw. abtöten.
- Eine Rehydratation bei einer niedrigeren Temperatur hat zur Folge, dass wichtiges zytoplasmatisches Material aus der Zelle austreten kann (z.B. Mikronährstoffe) und dadurch die Zellviabilität reduziert wird.
- Wenn Sie die Hefe dem Wasser hinzufügen, ist es wichtig sie sorgfältig einzumischen.



Empfohlene Prozedur für

## die Rehydratation von Pinnacle Aktiver Trockenweihenefe



**JEDER SCHRITT IST AUSSCHLAGGEBEND FÜR DIE OPTIMALE HEFEREHYDRATATION**

# 2



Lassen Sie der Hefe, etwa **15 MINUTEN** ohne Umrühren stehen.

- Erlauben Sie den Zellmembranen, die maximale Fluidität zu erreichen. Wenn Sie die Mischung zu schnell umrühren, können die Hefezellmembranen beschädigt werden.
- Das Umrühren wird auch Mikronährstoffe freisetzen, die beim ersten Kontakt mit dem Wasser aus den Zellen ausgetreten sind. Diese wichtigen Mikronährstoffe können neu von den Zellen absorbiert werden.

# 3



Passen Sie die Temperatur der rehydrierten Hefelösung auf 5°C des zu beimpfenden Saftes/Mostes (Sulfit-frei) an, indem Sie genügend Volumen hinzufügen, um sukzessive 5°C Temperatursenkungen zu erreichen.

Gewöhnen Sie die Hefe an den Most. Dies sollte über einen Zeitraum von **15 Minuten** stattfinden.

# 4



Verwenden Sie die Hefe innerhalb von **30 MINUTEN** der Rehydratation.

- Nach 30 Minuten kann die Aktivität der Hefe aufgrund des Fehlens von Nährstoffen **anfangen nachzulassen**.
- Dieser Zeitraum kann ausgedehnt werden, wenn die Hefe mit Most oder Wasser welche Nährstoffe enthalten akklimatisiert wurde.

# 5



Es wird empfohlen, den Most bei einer Temperatur von **18°C oder höher** zu beimpfen, um eine **ausgedehnte Lag-Phase** zu vermeiden.

- Ein wichtiger Faktor zum Erreichen der Zellpopulation von  $1,2-1,5 \times 10^8$  viable Zellen/ml ist, dass die Temperatur in der **anfänglichen Fermentationsphase über 18°C bleibt**.
- Sobald 10-20 % des Zuckers aufgebraucht sind (1-3 Tage), kann die **Temperatur des Gäransatzes reduziert** werden.