

# FRESHAROM®

Hefeprodukt mit hoher Schutzfunktion, zum Schutz des Aromas von Weiss- und Roséweinen.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.*

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

FRESHAROM® wurde durch die Forschung zum Thema des Oxidationsschutzes entwickelt, besonders durch den Transfer aus der Weinlagerung auf der Hefe (*LAVIGNE et al, 2000*). Die Hefe spielt eine wichtige Rolle bei der Biosynthese und der Freisetzung der antioxidativen Komponenten, wie z.B. den Aminosäuren und den S-haltigen Peptiden, dem Glutathion.

Dank seiner einzigartigen Zusammensetzung aus reduktiven Metaboliten ermöglicht FRESHAROM®:

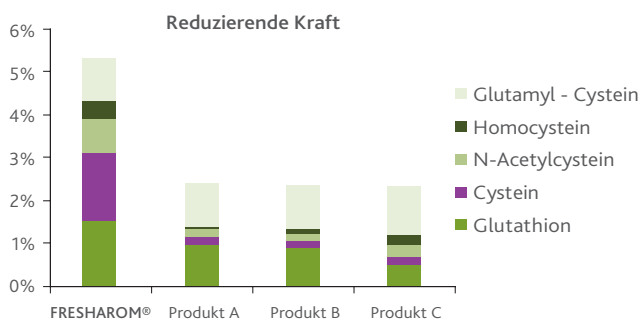
- während der alkoholischen Gärung die Assimilierung von Glutathion-Vorstoffen (Cystein, N-Acetylcystein...) durch die Hefe und somit eine leistungsstärkere Synthese dieses Tripeptids.
- einen wirksamen Schutz des Aromapotenzials des Weins und ein erheblich verzögertes Auftreten von Oxidationsnoten (Alterstöne: Sotolon und Phenylacetaldehyd).
- die Hemmung der Vorgänge, die für das Braunwerden des Weins verantwortlich sind.

Mit FRESHAROM® können somit aromatischere Weine mit einem besseren Lagerungspotenzial erzeugt werden.

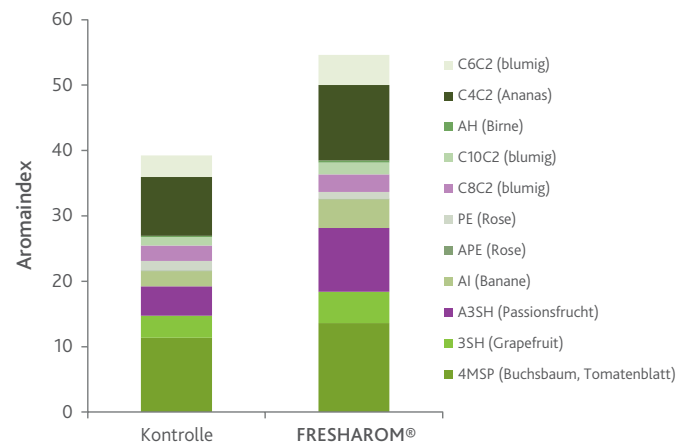
## VERSUCHERGESBISSE

**Abb. 1:** Vergleich des reduktiven Charakters\* von FRESHAROM® und von 3 anderen kommerziellen Produkten.

\*Reduzierende Kraft: Gesamte Zusammenstellung reduzierender Molekülen (Glutathion und Cystein-Metaboliten).



**Abb. 2:** Aromaindex (Konzentration/ Wahrnehmungsschwelle) von flüchtigen Thiolen und Gärungsestern nach einem 3-monatigen Ausbau von 2 Vergleichsweinen. Sauvignon Blanc.



## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsbild ..... Pulver      Farbe ..... beige

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 7	<i>E. coli</i> (/25 g) ..... keine
Unlöslicher Teil (%) ..... > 60	<i>Staphylococcus</i> (/g) ..... keine
Stickstoff (%) ..... < 10	<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... keine
Vermehrungsfähige Hefen (KBE/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	Blei (ppm) ..... < 2
Schimmelpilze (KBE/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Quecksilber (ppm) ..... < 1
Milchsaurebakterien (KBE/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Kadmium (ppm) ..... < 1
Essigsäurebakterien (KBE/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Arsen (ppm) ..... < 3
Coliforme Keime (KBE/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	

## ANWENDUNG

### OENOLOGISCHE BEDINGUNGEN

• Um einen optimalen Aromaschutz zu erlangen, ist es ratsam den Most schon vor der Gärung gegen Oxidation zu schützen. Außerdem ist es wichtig die Hefe entsprechend den Bedingungen auszuwählen und eine ausreichende Hefeernährung sicher zu stellen.

### EINSATZ

**FRESHAROM®** im ersten Drittel der alkoholischen Gärung dem Tank direkt zusetzen.

Damit **FRESHAROM®** seine schützende Wirkung entfalten kann, ist es wichtig, jeglichen Stickstoffmangel während der alkoholischen Gärung durch Zusatz von Ammoniumsalzen und/oder organischen Stickstoff zu beheben.

### DOSIERUNG

• 20 - 30 g/hL.

## EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.
- Bereits geöffnete Verpackung nicht mehr verwenden.

## VERPACKUNG

Tüte zu 1 kg – Karton zu 10 kg.  
Tüte zu 5 kg – Karton zu 10 kg.

