

GENESIS PRIME

Oenofrance

Hefeprodukt für Weiß-, Rosé- und Rotweine.

Oenofrance arbeitet seit über 10 Jahren mit dem Forschungsteam des Professors Michel Feuillat der Jules Guyot-Universität in Dijon zusammen, welcher die Nebenprodukte der Hefe und ihre verschiedenen Einsatzmöglichkeiten in der Kellerwirtschaft erforscht.

Unser Wissensstand über diese Hefenebenprodukte hat sich über die Jahre hin wesentlich erweitert und konkretisiert sich heute mit der Vermarktung der Produktpalette "**Genesis**", welche die identifizierten und eindeutig definierten vielfältigen Eigenschaften der Hefeprodukte dem Kellermeister zur Verfügung stellt.

Genesis Prime ist ein Heferindenpräparat auf der Basis eines *Saccharomyces cerevisiae* Stammes, der reich an Zellwandpolysacchariden (Mannoproteine und Glycoproteine) ist, und benötigt deshalb eine Kontaktzeit um sich im Wein zu lösen.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Genesis Prime entwickelt seine Wirkung mit der Zeit. Dank seines Einflusses auf das Oxidoreduktionspotential des Weines, erhöht **Genesis Prime** das Alterungspotential der Weine durch die Verminderung der Sensibilität gegenüber Oxidation und Reduktion.

Genesis Prime trägt außerdem dazu bei dem organoleptischen Profil zu verbessern. Es vermindert die Reduktionsnote und sorgt für eine klare Aromatik. Es bringt ebenfalls Volumen und Länge in den Wein ein.

DOSAGE

- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- Entspricht den geltenden Vorschriften.

Weißweine: 10 g/hL bis 20 g/hL

Rotweine: 20 g/hL bis 30 g/hL

Maximal erlaubte Dosage in der Europäischen Union: 40 g/hL.

ANWENDUNG

Produkt in fünffachem Volumen des zu behandelnden Weines verdünnen. Dem Gebinde zugeben und dabei gut durchmischen.

Anmerkung: Wegen der unlöslichen Fraktion, darf **Genesis Prime** dem Wein auf keinen Fall bei der Abfüllung zugegeben werden.

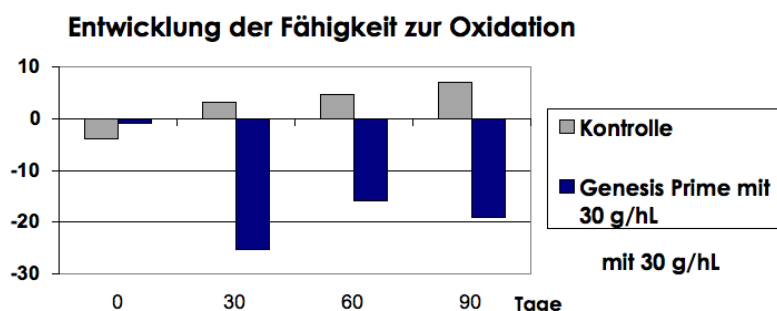
INHALTSSTOFFE

Heferindenpräparat.

LAGERUNG

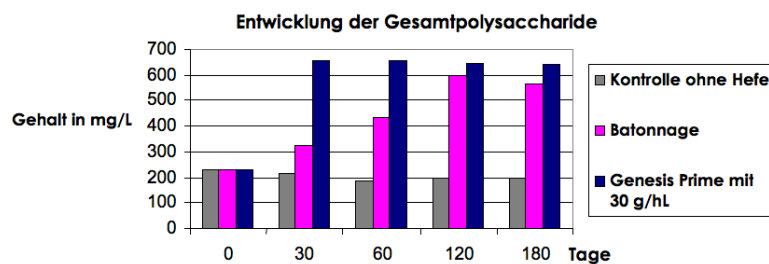
- Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
- Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Versuch mit der Sorte Pinot noir, AOC Morey Saint -Denis Village.



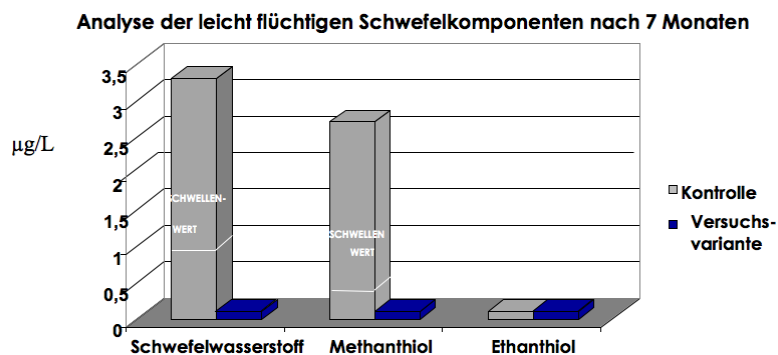
In diesem Versuch hat Genesis Prime sehr signifikant die Anfälligkeit des Weines gegenüber Oxidation vermindert. Die Versuchsergebnisse im Labor konnten im Keller bestätigt werden.

Versuch mit der Sorte Pinot noir, AOC Beaune premier Cru



Bei diesem Versuch hat die Variante Genesis Prime bereits bei einem 1-monatigem Kontakt hohe Gehalte an Gesamtpolysacchariden gezeigt. In der Variante «Batonnage» mußte man 4 Monate warten, um auf die Gehalte zu kommen. Die Polysaccharide können einen großen Einfluss auf die Aromatik im Mund haben.

Versuch mit der Sorte Poulsard, Region Jura



In diesem Versuch hat der Wein, dem 20 g/hL Genesis Prime zugegeben wurden, eine mit der Zeit abnehmende Konzentration von Schwefelwasserstoff und von Methanthiol. Dies ist anders bei dem Kontrollwein. Nach 7 Monaten sind die Konzentrationen an leicht flüchtigen Schwefelverbindungen alle unter dem Geruchsschwellenwert.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.