

Stimula Chardonnay:

verhoog de productie van wereldwijde aroma-intensiteit in witte wijnen

Het is niet echt een 'nieuw' product en de kans is reëel dat verschillende mensen onder jullie dit product reeds kennen, maar gezien we in ons Belgenlandje allemaal massaal Chardonnay hebben aangeplant (en nog steeds!) is dit misschien toch wel een nuttige melding.

Stimula™ is een nieuwe reeks 100% autolysaatproducten van gist, samengesteld om: leveren de optimale niveaus van bekende aminozuren, sterolen, vitamines en mineralen om het aromatische gistmetabolisme te optimaliseren. Stimula Chardonnay™ is bijzonder rijk aan biotine, vitamine B6 en in magnesium en zink die de biosynthese van vluchtige esters door gist optimaliseren.

Door onze kennis van het gistmetabolisme en met recente resultaten met onze onderzoekspartners hebben we het optimale moment bepaald om Stimula toe te voegen Chardonnay™. Er werd aangetoond dat de gist switch van een primaire groeimetabolisme naar een secundair aromatisch metabolisme van esterbiosynthese aan het einde van de groeifase.

Dus hier Stimula Chardonnay™ aan toevoegen moment zal deze stofwisselingswisseling versterken en de biosynthese optimaliseren van aromaverbindingen en ondersteunen de bioconversies van voorlopers naar vluchtige esters tot het einde van de fermentatie.



Vergelijkende proef op een Chardonnay-wijn (Spanje, 2016) DAP vs Stimula Chardonnay™ beide toegevoegd aan 40 g/hL bij de eerste 1/3 alcoholische drank fermentatie. De staven vertegenwoordigen de winst in sommige belangrijke esters in % voor elke verbinding bij gebruik van Stimula Chardonnay™ versus DAP (waarden boven de waarnemingsdrempel liggen).

Nog meer weten ? Kijk [hier](#) of bekijk dit [filmpje](#).