

## Nog meer geur in jou Sauvignon Blanc

Lallemand se nuwe reeks van Stimula™ gisvoedingstowwe is 'n volkome gisoutolisaat en is sodanig geformuleer om optimale vlakke van aminosure, sterole, vitamieë en minerale te voorsien vir optimale alkoholiese fermentasie en maksimum-aramauidrukking deur die gis.

Die nuwe Stimula™ Sauvignon Blanc is spesifiek ryk in pantotenaat, tiamien, foliensuur, sink en mangaan om die optimale opname van 4MMP- en 3MH-voorlopers en hul bio-omskakeling na vlugtige tirole te verseker.

Lallemand se navorsing-en-ontwikkelingspan het saam met hul navorsingsvennote hul kennis van spesifieke gismetabolisme ingespan om die optimale tyd van toediening van Stimula™ Sauvignon Blanc te bepaal. Die opname van tiolvoorlopers gebeur gewoonlik vroeg in die fermentasieproses en daarom sal die toediening van Stimula™ Sauvignon Blanc teen 40 g/hl met die aanvang van fermentasie die gis in staat stel om die essensiële komponente op te neem en dan om te skakel na vlugtige tirole. Sodoende word optimale aromauidrukking verseker.

Figuur 1 dui op 'n vergelykende studie op 'n Sauvignon Blanc (Gers, Frankryk). DAP toediening is vergelyk met die toevoeging van Stimula™ Sauvignon Blanc asook 'n kontrole waar geen toediening gedoen is nie. Albei produkte is toegevoeg teen 40 g/hl met die aanvang van fermentasie. Die x-as basislyn verteenwoordig die kontrole met 'n 0-waarde.

Figuur 2 dui op die resultate behaal met 'n Franse Sauvignon Blanc (Loire, Frankryk). Die Stimula™ Sauvignon Blanc, asook DAP as kontrole, is toegevoeg teen 40 g/hl met aanvang van fermentasie. Die gebroke lyn verteenwoordig die opname van 3MH-voorlopers (cysteïnilated in blou en glutathionylated in groen). Die soliede lyn verteenwoordig die vrystelling van 3MH.

Stimula™ Sauvignon Blanc sal vanaf die 2018-seisoen in 1 kg-verpakkings op aanvraag beskikbaar wees. Stimula™ Chardonnay is deel van die reeks produkte en die beskikbaarstelling daarvan volg binnekort.

### ● Kontak:

Piet Loubser  
Lallemand Suid-Afrika  
021 913 7555  
ploubser@lallemand.com  
lallemandwine.com

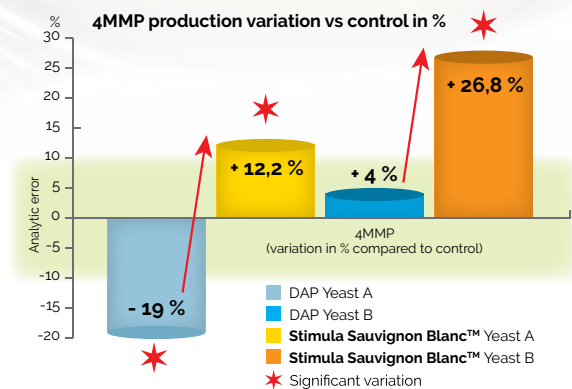


Fig. 1 TAV = 11,5 % vol.  
YAN = 200 mg/L (130 mg/L of alpha amino acids, and 70 mg/L of ammoniacal)  
pH = 3,2 : AT = 6,9 g/L TH<sub>2</sub> malic acid = 3,2 g/L

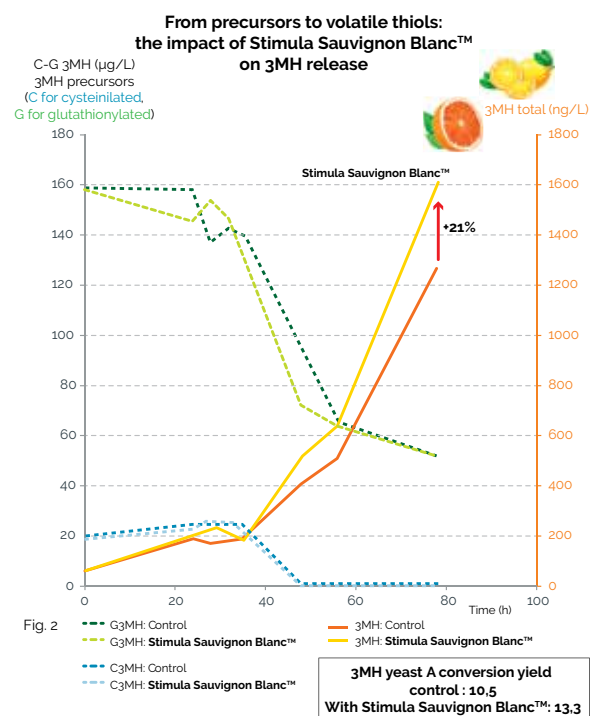


Fig. 2  
--- G3MH: Control  
--- G3MH: Stimula Sauvignon Blanc™  
--- C3MH: Control  
--- C3MH: Stimula Sauvignon Blanc™  
--- 3MH: Control  
--- 3MH: Stimula Sauvignon Blanc™