

SELECTYS® LA CEREVISAE

Aktive Trockenhefe (ATH) (*Saccharomyces cerevisiae*)

CHARAKTERISTIKA

SELECTYS® LA CEREVISAE ist eine in Frankreich vom französischen Forschungsinstitut für Landwirtschaft INRA in Narbonne selektierte aktive Trockenhefe (ATH) (*Saccharomyces cerevisiae*). Mit großer Präzision sorgt **SELECTYS® LA CEREVISAE** für eine gleichmäßige, sichere und vollständige Vergärung. Sie wahrt die Charakteristika der Rebsorte und verleiht den Weinen Körper und Weichheit. **SELECTYS® LA CEREVISAE** wird gerne zur Erzeugung von Grundweinen für die Schaumweinbereitung eingesetzt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Art: *Saccharomyces cerevisiae*
Gärtemperatur: 15 ° bis 35 °C
Ausbeute Zucker/Alkohol: 16,5 g Zucker ergibt 1 % Alkohol
Alkoholtoleranz: 14 % vol
Resistenz gegenüber freiem SO₂: 50 mg/L
Schaumbildung: gering
Glycerinbildung: 6-8 g/L
Bildung flüchtiger Säure: sehr gering
Acetaldehyd-Bildung: gering
Bildung höherer Alkohole: gering
H₂S-Bildung: unerheblich
SO₂-Bildung: sehr gering

ANWENDUNG

SELECTYS® LA CEREVISAE wird durch ihre kurze Latenzphase und eine rasche, gleichmäßige Vergärung gekennzeichnet.

Sie empfiehlt sich besonders:

- bei der Vergärung klarer Moste (gut geklärt oder filtriert),
- bei hohem Gehalt an potenziellem Alkohol,
- zur Erzeugung weicher Weine mit Charakter,
- wenn der BSA erleichtert werden soll.

Sie besitzt die Fähigkeit zum Abbau von Äpfelsäure, die sich unter bestimmten Voraussetzungen auf bis zu 30 % von deren ursprünglichem Gehalt belaufen kann.

DOSAGE

Empfohlene Dosage für die Beimpfung:

- 20 g/hL für einen normalen Gärstart;
- 30 g/hL für Gärneustarts.

062/2018 - 1/2

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktive Trockenhefe in einer Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht und deren Temperatur zwischen 35 und 40 °C liegt. Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most mit 37 °C geben.

20 Minuten ruhen lassen und den Hefeansatz anschließend leicht durchmischen. Beträgt der Temperaturunterschied zwischen Hefeansatz und Most nicht mehr als 10 °C, kann der Hefeansatz direkt zum Most gegeben werden. Ansonsten den Hefeansatz mit Most verdoppeln, 10 Minuten warten, leicht durchmischen und zum Most geben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

75 g, 500 g, 10 kg

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort originalverpackt aufbewahren.
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.