

SELECTYS® BIO



Bio-zertifizierte önologische Hefe zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine

CHARAKTERISTIKA

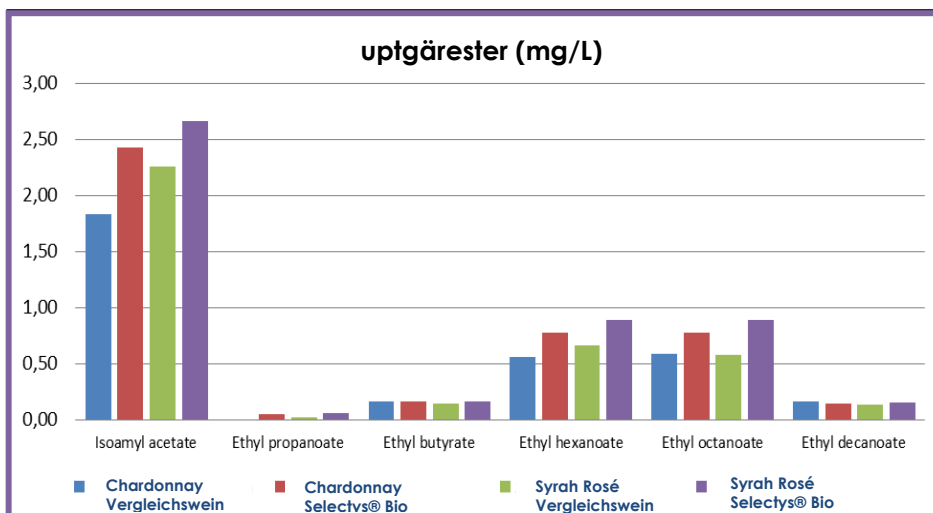
SELECTYS® BIO ist ein *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm, der gemäß den europäischen Vorschriften zur ökologischen Produktion (Verordnung (EG) Nr. 834/2007, 889/2008 und 1254/2008) bio-zertifiziert sowie mit der amerikanischen NOP-Vorschrift zur ökologischen Produktion konform ist. Aufgrund ihres ausgezeichneten Gärverhaltens bei niedriger Temperatur fördert **SELECTYS® BIO** die Bildung von Gärungsestern zur Erzeugung hochwertiger Bio-Weißweine und Bio-Roséweine.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Art: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ehemals bayanus)
- Killer-Phänotyp: Killer K2
- Gärkinetik: durchschnittlich
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 12 bis 18 °C
- Optimale Trübung zur Förderung der Ester: 60-80 NTU
- Alkoholtoleranz: bis 15 % vol
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: gering
- SO₂-Bildung: mäßig
- H₂S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: mäßig
- Acetaldehyd-Bildung: mäßig

Sensorik:



Verbindungen	Wahrnehmungsschwelle
Isoamylacetat	0,03
Ethylpropanoat	5,5
Ethylbutyrat	0,125
Ethylhexanoat	0,062
Ethyl octanoat	0,58
Ethyldecanoat	0,2

ANWENDUNG

- Erzeugung von Weiß- und Roséweinen mit intensiven fruchtigen Aromen.
- Aufwertung neutraler oder aromatischer Rebsorten.
- Zur Intensivierung empfiehlt sich eine Vergärung bei Temperaturen um 14 °C sowie die Zugabe eines passenden organischen Nährstoffzusatzes bei der Beimpfung.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hL

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: unbeschränkt.

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

Vakuumverpackung à 500 g, Box mit 20 x 500 g.

LAGERUNG

An einem trockenen, kühlen 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.