

SELECTYS® ITALICA CR1

Hefe zur Erzeugung von Rotweinen mit hohem Alkoholpotenzial.
Erleichtert den Neustart von Gärungen

CHARAKTERISTIKA

Der Stamm **SELECTYS® ITALICA CR1** wurde 2008 in Italien aus getrockneten roten Trauben der Rebsorte Corvina isoliert, die aus den besten Lagen von Valpolicella stammten und zur Erzeugung von Amarone bestimmt waren.

Aufgrund ihrer Herkunft hat **SELECTYS® ITALICA CR1** eine hohe Osmotoleranz (Zuckergehalt > 300 g/L), selbst wenn bei sehr niedriger Temperatur (<10 °C) beimpft wird.

Die Gärung verläuft konstant und ohne Schaumbildung.

Die Anforderungen an die Nährstoffversorgung, ausgedrückt in assimilierbarem Stickstoff, sind gering bis mäßig, aber dennoch empfehlen wir eine entsprechende Stickstoffversorgung mit **VIVACTIV® PREMIER**, vor allem bei sehr hohem potenziellem Alkoholgehalt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

SELECTYS® ITALICA CR1 ist ein sehr robuster *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm (frühere Bezeichnung: r.f bayanus) und gewährleistet selbst unter sehr schwierigen Bedingungen einen raschen Gärstart und eine vollständige Vergärung. Beim Vinifikationstest wurde der **CR1**-Stamm verschiedenen Stresssituationen ausgesetzt, hat aber trotz allem die Endvergärung erzielt, bei gleichmäßigem Verlauf und mit hervorragenden sensorischen Ergebnissen.

Mit seiner extrem hohen Alkoholresistenz und dank der starken Fruktose-Affinität **empfiehlt sich SELECTYS® ITALICA CR1 ebenfalls für einen Gärneustart**. Eine Anleitung für Gärneustarts ist bei OENOFRANCE® auf Anfrage erhältlich.

Empfohlene Gärtemperatur:	8 °C bis 30 °C
Temperatur bei Beginn der Beimpfung:	5 °C
H ₂ S-Bildung:	sehr gering
SO ₂ -Bildung:	mäßig
Bildung flüchtiger Säure:	sehr gering
Glycerinbildung:	hoch
Alkoholtoleranz:	> 18 % vol

ANWENDUNG

SELECTYS® ITALICA CR1 eignet sich zur Erzeugung von Rotweinen mit hohem Alkoholpotenzial. Sie fördert stets erfolgreich die Aromenmerkmale, die für die Rebsorte und das Terroir typisch sind, ohne die sortentypischen Aromen zu kaschieren. Sie wahrt den Polyphenol-Rahmen der Rotweine, ohne die Farbe zu mindern.

Eine hohe Glycerinbildung und die Freisetzung von Polysacchariden aus der Hefezellwand in der Endphase der Vergärung gewährleisten einen positiven Beitrag zur Ausgewogenheit im Mund.

DOSAGE

Vinifikation: 20-30 g/100 kg Lesegut – je nach Beimpfungsart

Gärneustart: 30 bis 40 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Rehydrierung: 20 g/hL

Die aktive Trockenhefe in eine Wasser-Most-Mischung (1:1) streuen, 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 anschließend den Hefeansatz 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. Zur Optimierung der gesamten Gäreigenschaften und der Sensorik empfiehlt sich die Zugabe von Vivactiv® Arôme (10-20 g/hL) während der Phase der Zubereitung des Hefeansatzes.

Direkte Zugabe: 30 g/hL



Die Hefe während des Umpumpens zur Durchmischung von oben in den Tank oder Behälter streuen. Es ist wichtig, dass sich der Mikroorganismus gut mit dem Gebinde durchmischt (Umpumpen des gesamten Volumens des zu beimpfenden Gebindes vorsehen).

Gleichzeitig 20-30 g/hL Vivactiv® Premier direkt zum Gebinde geben.

KEINE direkte Zugabe bei einem Gärneustart

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

500 g

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.