

Selectys LA CROQUANTE

Hefe zur Erzeugung frischer und intensiver Weiß- und Roséweine

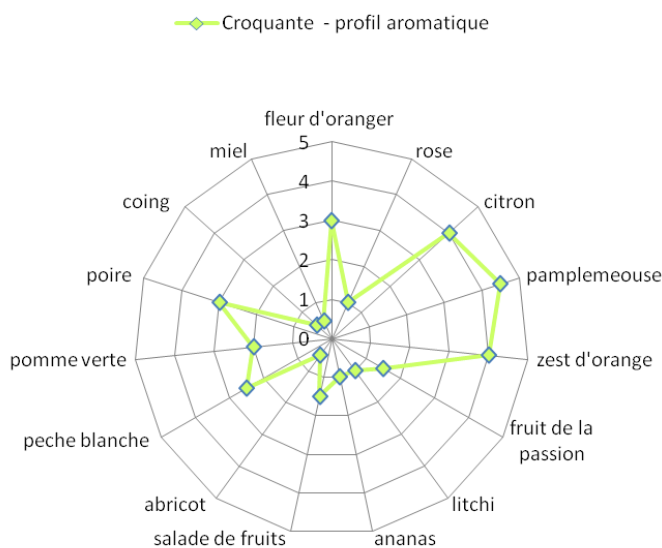
CHARAKTERISTIKA

Selectys LA CROQUANTE ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, die aromatische Frische und Spritzigkeit von Weiß- und Roséweinen zu steigern. Sie empfiehlt sich besonders zur Minderung des alkoholreichen Charakters bestimmter Weine. Sie erzeugt Weine mit intensiven und frischen Aromen von Zitrusfrüchten (Pampelmuse) und Früchten mit weißem Fruchtfleisch (Birne, weißer Pfirsich, etc.).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Sensorik:

Starke Bildung von Gärungsestern mit Noten von Zitrusfrüchten und Früchten mit weißem Fruchtfleisch, fördert die Frische und Spritzigkeit im Mund.



Gäreigenschaften:

Selectys LA CROQUANTE ist eine widerstandsfähige Hefe, die selbst unter Stress (niedrige Temperatur, geringe Trübung, etc.) eine sichere Gärführung ermöglicht.

- Killerfaktor: neutral
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 8 bis 15 °C
- Gärgeschwindigkeit: schnell bis sehr schnell

- Alkoholtoleranz: bis 17 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: gering bis sehr gering
- Stickstoffbedarf: mäßig
- SO₂-Bildung: mäßig
- H₂S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: 7-9 g/L

Der Einsatz des Nährstoffzusatzes VIVACTIV ARÔME fördert mit seinem hohen Aminosäuregehalt die Bildung von Gärungsestern.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hL

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktivierte 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 aktivierte 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 à 10 kg (20 x 500 g).

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung 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.