

# Selectys LA DELICIEUSE

## Hefe zur Erzeugung frischer und fruchtiger Rotweine

### CHARAKTERISTIKA

**Selectys LA DELICIEUSE** ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die zur Erzeugung aromatischer Rotweine mit frischem, fruchtigem Profil selektiert wurde, die eine durchschnittliche Tanninstruktur zeigen. Sie ist mit sehr guten Gäreigenschaften ausgestattet, kann bei hochmodernen internationalen Vinifikationsverfahren oder bei traditionellen Maischungen eingesetzt werden und eignet sich für zahlreiche Rebsorten: Merlot, Syrah, Grenache, Mourvèdre, etc.

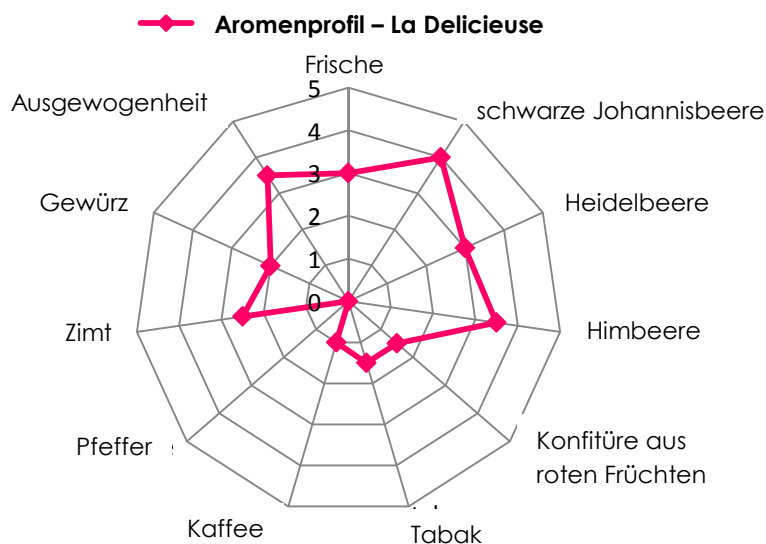
### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

#### Gäreigenschaften:

- Killerfaktor: merklich
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 18 bis 32 °C
- Gärgeschwindigkeit: schnell
- Alkoholtoleranz: bis 15 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: mäßig
- Stickstoffbedarf: mäßig
- SO<sub>2</sub>-Bildung: gering
- H<sub>2</sub>S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: 8-10 g/L

#### Sensorik:

Starke Bildung von Gärungsestern mit Noten roter Früchte, fördert die Ausgewogenheit und Weichheit im Mund.



Der Einsatz des Nährstoffzusatzes VIVACTIV ARÔME fördert mit seinem hohen Aminosäuregehalt die Bildung von Gärungsestern. Bei maximalem Stress wird dringend empfohlen, während der Vergärung den Nährstoffzusatz VIVACTIV PERFORMANCE zuzugeben.

## ANWENDUNG

---

Erzeugung aromatischer und frischer Rotweine mit internationalem Profil.  
Ideal für kurze Maischungen und für Saftgärungen.

## 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.*