

# SELECTYS® LA FRUITÉE

## Hefe zur Herstellung aromatischer Weiß- und Roséweine

### MERKMALE

**SELECTYS® LA FRUITÉE** ist eine natürliche Hefe, die von Sofralab für die Herstellung aromatischer Weiß- und Roséweine selektiert wurde. Sie besitzt insbesondere die Fähigkeit, Ester mit fruchtigen und blumigen Aromen zu produzieren, die dem Wein eine sehr frische Note verleihen.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

#### Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: positiv
- Gärkinetik: sehr schnell
- Optimale Gärtemperatur: 10 bis 16 °C
- Alkoholtoleranz: bis 15 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: mittel
- Stickstoffbedarf: mittel bis hoch
- SO<sub>2</sub>-Bildung: mittel
- H<sub>2</sub>S-Bildung: gering

#### Sensorische Eigenschaften:

**SELECTYS® LA FRUITÉE** ermöglicht es, das Profil der Weine zu beeinflussen und diesen ein Aroma von gelbfleischigen und weißfleischigen Früchten sowie blumige Aromen zu verleihen. Die mit **SELECTYS® LA FRUITÉE** hergestellten Weine sind ausgeglichen und von großer aromatischer Frische.

Zur Optimierung der Erzeugung von Gärungsaromen wird empfohlen, die Gärung bei niedrigen Temperaturen (14 – 16°C) durchzuführen und dem Most den Nährstoff VIVACTIV ARÔME zuzusetzen.

### ANWENDUNGEN

- Herstellung aromatischer Weiß- und Roséweine, die aus neutralen oder aromatischen Rebsorten gewonnen werden

### DOSAGE

Empfohlene Menge: 20-30 g/hL je nach Beimpfungsart

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

172/2022 – 1/2

## ANWENDUNG

---

### 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. Um den Sekundärstoffwechsel zur Aromenbildung zu fördern, empfiehlt sich die Zugabe von Vivactiv® Arôme (10-20 g/hL) zum Hefeansatz.

### 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.

### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

## VERPACKUNG

---

500-g-Vakuumbutel, Karton mit 20 x 500 g.

## LAGERUNG

---

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung aufbewahren.  
Sofort nach dem Öffnen verwenden.

*Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Erkenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne das Einverständnis von SOFRALAB nicht abgeändert werden.*