

SELECTYS® LA MARQUISE

Hefe mit ausgezeichneten Gäreigenschaften zur Erzeugung eleganter Weine

MERKMALE

SELECTYS® LA MARQUISE ist eine *S. Cerevisiae galactose*-Hefe, die aufgrund ihrer erstklassigen Qualitäten beim Ausbau von Stillweine selektiert wurde. Sie siedelt sich sehr gut im Most an und verfügt über eine hohe Gärgeschwindigkeit, was einen reibungslosen Gärverlauf selbst bei starker Kontamination (erhöhter pH-Wert, schwacher Gesundheitszustand etc.) garantiert.

Sie kommt gut mit hohem Alkoholgehalt (15,5 %) und schwierigen Bedingungen (niedrige Temperatur, stark geklärter Most etc.) zurecht und mit ihr lassen sich sowohl große Rotweine als auch große Weißweine erzielen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

SELECTYS® LA MARQUISE weist eine sehr gute Vermehrungsfähigkeit auf und vergärt sehr gut, ohne Probleme, selbst unter den schwierigen Bedingungen, die bei der Herstellung von Grundweinen (niedrige Temperaturen, stark geklärte Moste) und bei Trauben mit hohem Reifegrad auftreten können.

Ihre geringe Fähigkeit zur SO₂-Bildung macht sie zur idealen Hefe beim Ausbau von Weinen mit reduziertem Sulfitgehalt oder auch von sulfittfreien Weinen. Wird sie beim Gärneustart zusammen mit **VIVACTIV® ECORCES** eingesetzt, ermöglicht sie eine bessere Steuerung von Extremsituationen, da sie die flüchtige Säure verringert.

- Spezies: *S. cerevisiae galactose* –
- Killerfaktor: Killer K2 positiv
- Gärkinetik: schnell
- Latenzzeit: mittel
- Optimale Gärtemperatur: 10 bis 30 °C
- Alkoholtoleranz: 15,5 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: gering
- SO₂-Bildung: gering

Sensorische Eigenschaften:

Mit **SELECTYS® LA MARQUISE** werden feine und elegante Weine erzeugt, welche stets ihre Sortentypizität bewahren.

105/2021 – 1/2

ANWENDUNGSBEREICHE

- Zur Herstellung von weißen, roten und Rosé-Stillweinen unter Wahrung der Sortentypizität
- Zur Herstellung von weißen, roten und Rosé-Stillweinen unter schwierigen Bedingungen (niedrige Temperatur, stark geklärte Moste, hoher Reifegrad)

DOSAGE

Empfohlene Menge: 20 g/hL

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

ANWENDUNG

Die aktive Trockenhefe (ATH) in ein 10-faches Wasser-Mostgemisch (im Verhältnis 1:1) mit einer Temperatur zwischen 35 und 40 °C einstreuen. Beispiel: 500 g ATH in ein Gemisch aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most mit 37 °C. 20 Minuten lang warten, dann den Gäransatz vorsichtig homogenisieren. Wenn der Unterschied zwischen der Temperatur des Gäransatzes und des Mostes nicht mehr als 10 °C beträgt, den Gäransatz dem Most direkt zugeben. Dem Gäransatz sonst noch einmal dieselbe Menge Most zugeben und 10 Minuten warten, vorsichtig homogenisieren und dann dem Most zugeben.

Für einen schnelleren Start der Gärung sehr kalter Moste kann die Hefe nach der Rehydrierungsphase 24 Stunden lang propagiert werden, mengenmäßig in 1 % des Gesamtvolumens, das vergärt werden soll.

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.