

SELECTYS LA PERSANE

Hefe für die Weißwein- und Roséweinbereitung

MERKMALE

SELECTYS LA PERSANE ist eine von Sofralab erarbeitete und selektierte Hefe, die aus der Kreuzung von *Saccharomyces cerevisiae galactose* – und *Saccharomyces uvarum* hervorgegangen ist. **SELECTYS LA PERSANE** eignet sich besonders zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine. **SELECTYS LA PERSANE** fördert nämlich die Komplexität und Finesse der Aromen, indem sie blumige Noten, v. a. die der Rose, entfaltet.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*
- Gärkinetik: mittlere Kinetik
- Optimale Gärtemperatur: 12 bis 24 °C
- Alkoholtoleranz: bis zu 14 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säuren: sehr gering.
- Stickstoffbedarf: mittel
- SO₂-Bildung: mittel
- H₂S-Bildung: gering.

Sensorische Eigenschaften:

- Starke Bildung von Aromastoffen aus Phenylverbindungen (2-Phenylethanol, Ethylphenylacetat, 2-Phenylethylacetat), welche die Noten von Rosen, Honig und Blüten entfalten.

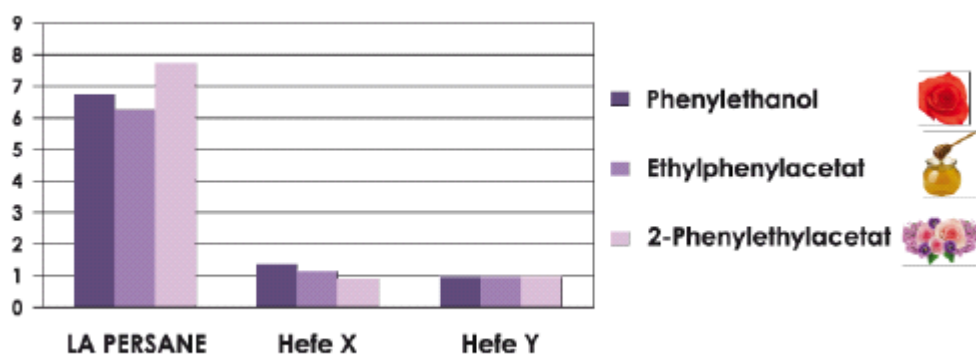


Abbildung: vergleichende Analyse von phenylischen Aromastoffen in Weißweinen, die mit 3 verschiedenen Hefen vergärt wurden. Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Konzentrationen, die in dem mit Hefe Y vergärten Wein gemessen wurden (Piquepoul Blanc 2011, Frankreich).

Der mit **SELECTYS LA PERSANE** vergorene Weißwein weist eine signifikant höhere Konzentration an phenylischen Aromastoffen auf (mehr als 6 Mal so hoch), als die mit den anderen Hefen vergärten Weine.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Herstellung aromatischer Weiß- und Roséweine
- Entfaltung der Aromatik weißer Rebsorten, die reich an Aromavorstoffen sind, wie z. B. Riesling, Muscat, Pinot Gris, usw.
- Entfaltung der Aromenkomplexität weißer Rebsorten wie z. B. Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne und von Roséweinen.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

ANWENDUNG

Die aktiven Trockenhefen (ATH) in ein 10-faches Wasser-Most-Gemisch (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 Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Most nicht mehr als 10 °C beträgt, den Gäransatz dem Most direkt zugeben. Sonst den Gäransatz mit derselben

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500 g-Sack – Karton mit 20 x 500 g.

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung aufbewahren.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.