

SELECTYS LA RAFFINEE

Hefe zur Erzeugung komplexer und fruchtiger Rotweine

CHARAKTERISTIKA

SELECTYS LA RAFFINEE ist eine natürliche *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die von Sofralab aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, fruchtige, komplexe Rotweine zu erzeugen, die für den Ausbau auf der Hefe bestimmt sind oder nicht.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Art: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: empfindlich
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 15 bis 28°C
- Gärgeschwindigkeit: mittel
- Alkoholtoleranz: bis 16 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: hoch
- SO₂-Bildung: mäßig

Sensorik:

SELECTYS LA RAFFINEE entwickelt dank ihres Enzymools fruchtige, komplexe Aromen, die auf die Bildung von Gärungsestern und sortentypischen Aromen zurückgehen. Andererseits mindert sie pflanzliche Noten (vom Typ grüner Pfeffer), die mit dem Vorhandensein von Methoxypyrazinen zusammenhängen. **SELECTYS LA RAFFINEE** empfiehlt sich daher besonders bei Rebsorten vom Typ Merlot, Cabernet, etc. oder bei Lesegut mit geringer Reife.

ANWENDUNG

- Erzeugung fruchtiger, komplexer Weine aus großen internationalen Rebsorten, die für den Ausbau auf der Feinhefe bestimmt sind oder nicht.
- Besondere Aufwertung roter Rebsorten mit hohem Methoxypyrazingehalt und von Lesegut mit geringer Reife.

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 mit 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.