

SELECTYS L'AUTHENTIQUE

Hefe zur Erzeugung authentischer Rotweine,
die großartige Terroirs zum Ausdruck bringen

MERKMALE

SELECTYS L'AUTHENTIQUE ist eine natürliche Hefe, die im Burgund, auf einem herausragenden Terroir der Côte de Nuits, von Sofralab in Zusammenarbeit mit dem Labor Burgundia Oenologie selektiert wurde. **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** wird zur Herstellung authentischer Rotweine empfohlen, die ein großartiges Terroir zum Ausdruck bringen und ein schönes Lagerpotenzial bieten sollen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreeigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerphänotyp: neutral
- Gärkinetik: gute Anpassung und Entwicklungsfähigkeit der Hefe, mittlere Kinetik
- Optimale Gärtemperatur: 18 bis 30 °C
- Alkoholtoleranz: bis zu 15 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säuren: gering bis mittel
- Stickstoffbedarf: mittel
- SO₂-Resistenz: sehr gut
- SO₂-Bildung: gering
- H₂S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: mittel

Sensorische Eigenschaften:

- Entfaltet eine Aromenvielfalt, in der reife Früchte (Sauerkirsche, Brombeere) und würzige Noten (schwarzer Pfeffer) dominieren.
- Umhüllt die Tannine, was für ein konzentriertes, ausgewogenes und seidiges Mundgefühl sorgt.

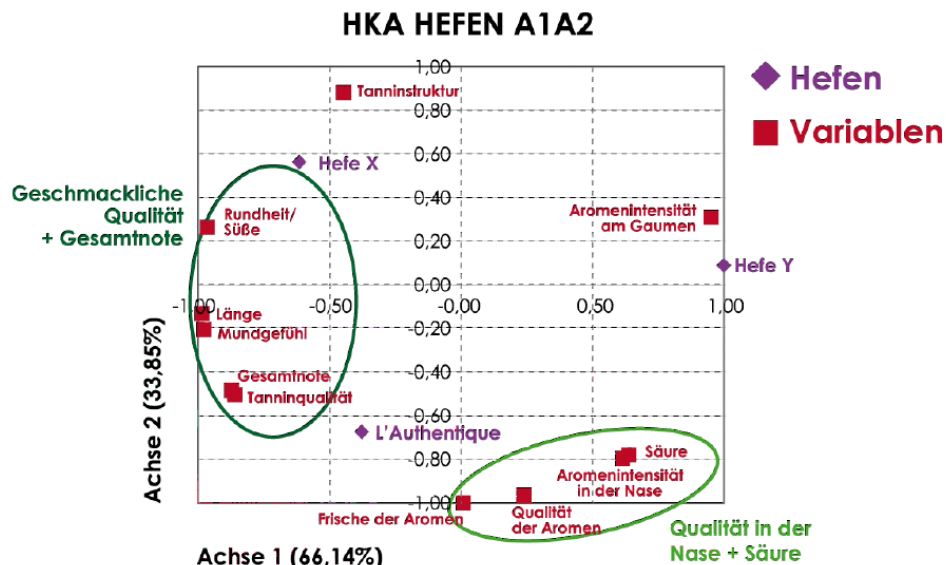


Abbildung: Vergleichende Verkostung eines Heferversuchs mit der Rebsorte Pinot Noir (Côte de Beaune 1er Cru, 2008) – Darstellung der Ergebnisse als Hauptkomponentenanalyse (HKA).

Der mit **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** vergorene Wein weist ein sensorisches Profil mit außerordentlicher Aromenqualität, Ausgewogenheit und Vollmundigkeit auf.

ANWENDUNGEN

- Für die Herstellung von ausdrucksstarken Terroir-Rotweinen mit einem hohen Lagerpotenzial.
- Für die traditionelle Weinbereitung mit oder ohne vorhergehender Kaltmazeration.

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.

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.