

# SELECTYS L'ECLATANTE

---

## Hefe zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine

### CHARAKTERISTIKA

---

**SELECTYS L'ECLATANTE** ist eine natürliche Hefe, die von Sofralab zur Erzeugung sehr intensiver, aromatischer Weiß- und Roséweine mit langfristiger Aromenstabilität selektiert wurde. Das Aromenprofil der mit **SELECTYS L'ECLATANTE** vinifizierten Weine ist komplex und verbindet sortentypische Aromen (Thiole, Terpene) mit Gäraromen.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

---

#### Gäreigenschaften:

- Art: *Saccharomyces cerevisiae*
- Killerfaktor: Killer-positiv
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 10 bis 16 °C
- Gärgeschwindigkeit: mittel
- Alkoholtoleranz: bis 16,5 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: gering bis mäßig
- SO<sub>2</sub>-Bildung: mäßig
- H<sub>2</sub>S -Bildung: gering
- Glycerinbildung: 6 - 8 g/L

#### Sensorik:

**SELECTYS L'ECLATANTE** bietet dank ihres Enzymaktivitätspools eine optimale Förderung der sortentypischen Aromen (Thiole und Terpene). Sie entwickelt bei der Vergärung ebenfalls fruchtige und florale Aromen und ist somit für eine Vielzahl unterschiedlicher neutraler oder aromatischer Rebsorten geeignet. Mit **SELECTYS L'ECLATANTE** vinifizierte Weine sind besonders intensiv, zeigen eine schöne Länge im Mund und sind langfristig sehr stabil.

Zur Förderung der Thiole sollte beim Gärstart auf die Zufuhr von mineralischem Stickstoff verzichtet werden. Dem Most kann VIVACTIV ARÔME zugegeben werden, das durch die enthaltenen Aminosäuren die Thiole optimal fördert und die Bildung von Gäraromen unterstützt.

### ANWENDUNG

---

- Erzeugung intensiver aromatischer Weiß- und Roséweine
- Aufwertung neutraler oder aromatischer Rebsorten wie Sauvignon, Colombard, Sémillon, Riesling, Chenin Blanc, Chardonnay, Marsanne, Grauburgunder, etc.

## DOSAGE

---

Empfohlene Dosage: 20 g/hL

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: unbeschränkt.

## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

Die aktive 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 aktive 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.

10 kg

## 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.*