

SELECTYS L'ELEGANTE

**Hefe zur Erzeugung authentischer Weißweine,
die großartige Terroirs zum Ausdruck bringen**

MERKMALE

SELECTYS L'ELEGANTE ist eine natürliche Hefe, die von Sofralab in Zusammenarbeit mit dem Labor Burgundia Œnologie im Burgund, im Weinbaugebiet der Côte de Beaune, selektiert hat. **SELECTYS L'ELEGANTE** wird für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Weißweinen mit großem Lagerpotenzial empfohlen, in denen aromatische Finesse mit geschmacklicher Finesse Hand in Hand geht.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae*
- Gärkinetik: gute Anpassung und Entwicklungsfähigkeit der Hefe, mittlere Kinetik.
- Optimale Gärtemperatur: 12 bis 24 °C.
- Alkoholtoleranz: bis 14 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säuren: mittel.
- Stickstoffbedarf: mittel.
- H₂S-Bildung: gering.

Sensorische Eigenschaften:

- Unterstreicht den Ausdruck von Spitzenterroirs in Weißweinen.
- Entfaltet eine feine und komplexe Aromatik, in der fruchtige Noten (Früchte mit gelbem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchte) mit blumigen (weiße Blüten, Honig) und mineralischen Noten (Feuerstein) verschmelzen.
- Sorgt für eine schöne Ausgeglichenheit am Gaumen, zu der sich auch Frische, Volumen und Persistenz gesellen.

ANWENDUNGEN

- Zur Herstellung von ausdrucksstarken Terroir-Weißweinen mit einem großen Lagerpotenzial.
- Für Weißweine aus den Rebsorten Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne, Roussanne, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier, usw.
- Für die Weinbereitung in Tanks und in Barrique-Fässern. Für einen Ausbau im Tank wie für den Barrique-Ausbau.

DOSAGE

Empfohlene Menge: 20 g/hL

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

023/2018 – 1/2

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.