SELECTYS® SR

Hefe zur Erzeugung ausdrucksstarker Roséweine

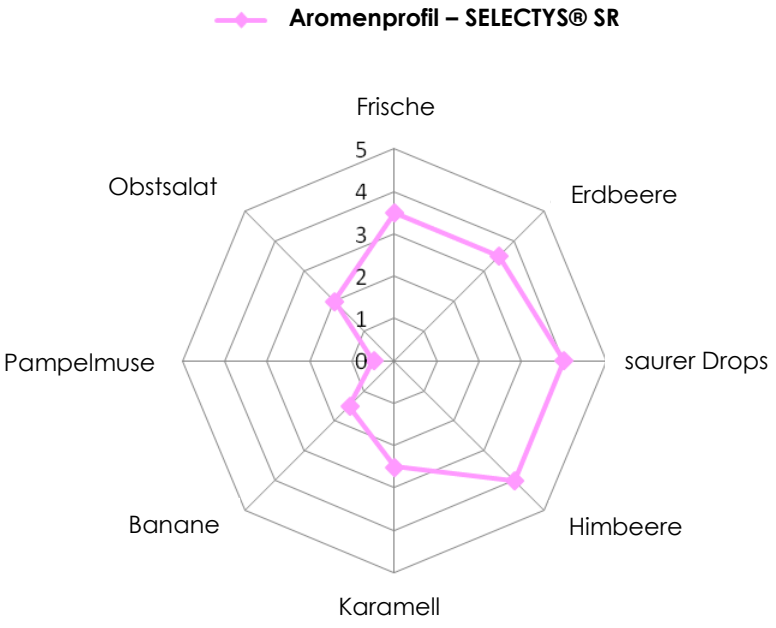
CHARAKTERISTIKA

SELECTYS® SR ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die zur Erzeugung von Roséweinen mit einem Profil schmackhafter, säuerlicher kleiner roter Früchte selektiert wurde. Sie ist für die verschiedenen Prozesse zur Erzeugung von Roséweinen geeignet (direkte Pressung oder Saignée-Verfahren). Sie kommt perfekt mit den schwierigen Bedingungen (niedrige T°, stark geklärte Moste) zurecht, die bei dieser Art der Vinifikation auftreten.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Sensorik:

SELECTYS® SR ermöglicht dank ihres Enzympools* eine starke Bildung von Gärungsestern mit Noten roter Früchte.



**SELECTYS® SR bildet Acetyl-CoA-Acetyltransferase, die am Aminosäurestoffwechsel der Hefe beteiligt ist, was zur Bildung von Estern führt.*

Gäreigenschaften:

- Killerfaktor: Killer-positiv
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 14 bis 20 °C
- Gärgeschwindigkeit: schnell

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

- Alkoholtoleranz: bis 16 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säure: gering bis mäßig
- Stickstoffbedarf: hoch
- SO_2-Bildung: mäßig
- H_2S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: 6 - 8 g/L

Der Einsatz des Nährstoffzusatzes **VIVACTIV ARÔME** fördert mit seinem hohen Aminosäuregehalt die Bildung von Gärungsestern. Bei maximalem Stress wird dringend empfohlen, während der Vergärung den Nährstoffzusatz **VIVACTIV PERFORMANCE** zuzugeben.

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 à 10 kg (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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**