HEFEN

SO.CLASSIC BY

Sortentypischer Ausdruck	*Saccharomyces cerevisiae galactose*	Gärneustart

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Widerstandsfähigkeit gegenüber hohen Alkoholgehalten
- Sehr gute Gäreigenschaften
- Aromen- und Geschmacksreinheit
- Wahrung des Ausdrucks der einzelnen Rebsorten

DOSAGE

20 g/hL

VERPACKUNG

500 G
10 KG

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort originalverpackt aufbewahren.
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

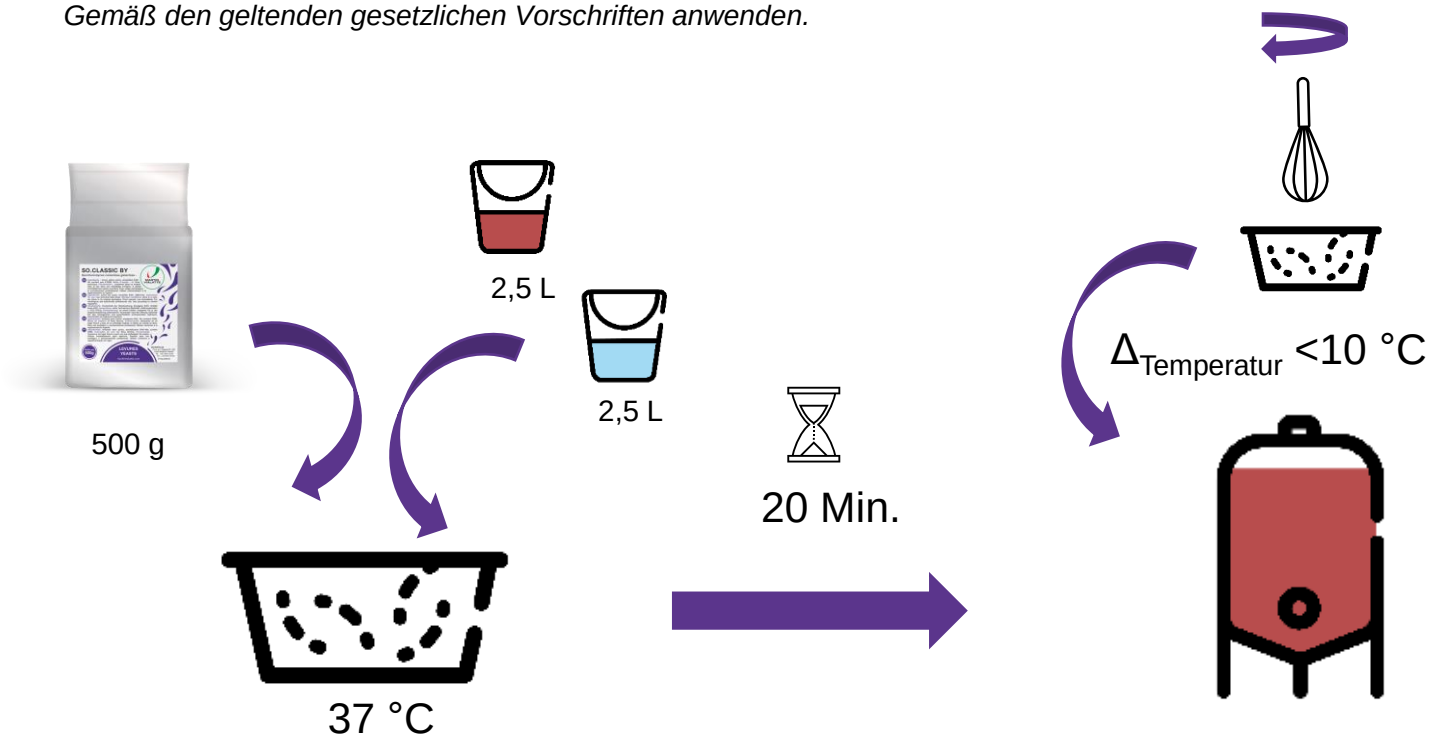
GÄREIGENSCHAFTEN

Art	*Saccharomyces cerevisiae galactose* (vormals *bayanus*)
Optimale Gärtemperatur	12-32 °C
Alkoholtoleranz	Bis 16 % vol
Killerfaktor	Empfindlich
Gärkinetik	Schnell
Bildung flüchtiger Säure	Gering
SO_2-Bildung	Gering
Acetaldehyd-Bildung	Gering
Stickstoffbedarf	Gering
H_2S-Bildung	Gering
Glycerinbildung	Mäßig

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktive Trockenhefe in einer zwischen 35 und 40 °C warmen Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht.

Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine 37 °C warme Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most 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.