



SO.CLASSIC CE



Sortentypischer
Ausdruck

*Saccharomyces
cerevisiae*

Rascher Gärstart



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Sehr gute Gärleistungen
- 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	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Optimale Gärtemperatur	12-32 °C
Alkoholtoleranz	Bis 14 % vol
Killerfaktor	Empfindlich
Gärkinetik	Rasche Vermehrung, kurze Latenzzeit, durchschnittliche Kinetik
Bildung flüchtiger Säure	Gering
SO ₂ -Bildung	Gering
Stickstoffbedarf	Mittel - hoch
H ₂ S-Bildung	Gering
Glycerinbildung	Mäßig



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.

