



SO.DELIGHT®



Frische und intensive Weiß- und Roséweine

Fruchtige Ester



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Betont die Typizität aromatischer Rebsorten (Sauvignon, Riesling, Muskateller)
- Bildung von Gärungsestern in Kombination mit fruchtigen Aromen vom Zitrusfrüchte-Typ



DOSAGE

Rehydrierung: 20 g/hL
Drop & Go: 30 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	10-16 °C
Alkoholtoleranz	Bis 15 % vol
Killerfaktor	Killer K2
Gärkinetik	Sehr schnell
Bildung flüchtiger Säure	Mäßig
SO ₂ -Bildung	Mäßig
Stickstoffbedarf	Hoch
H ₂ S-Bildung	Gering



GEBRAUCHSANWEISUNG: REHYDRIERUNG

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.

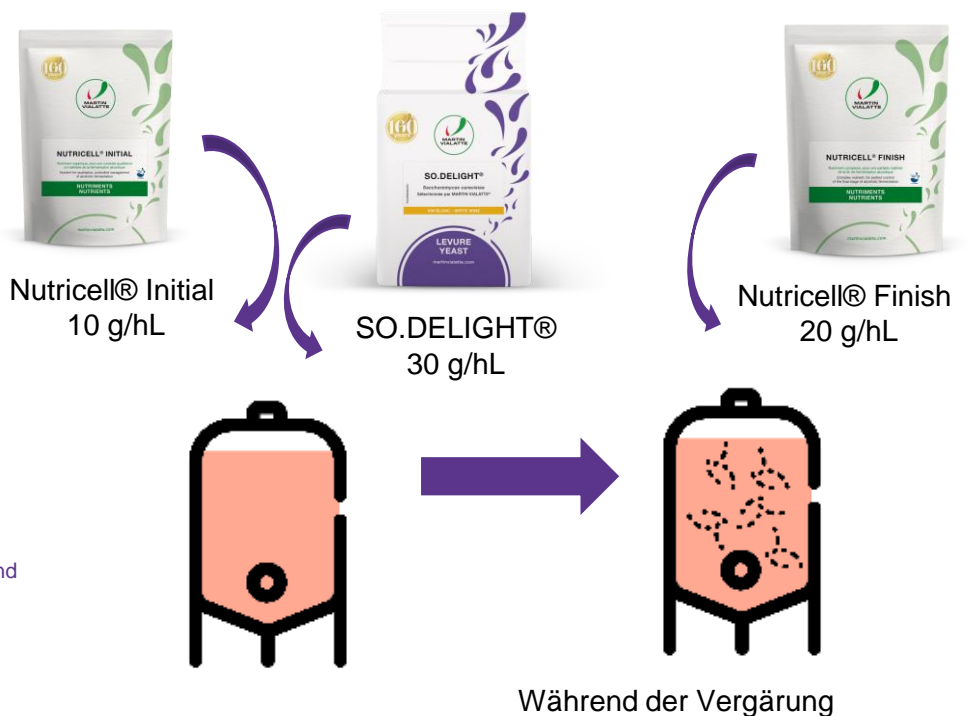
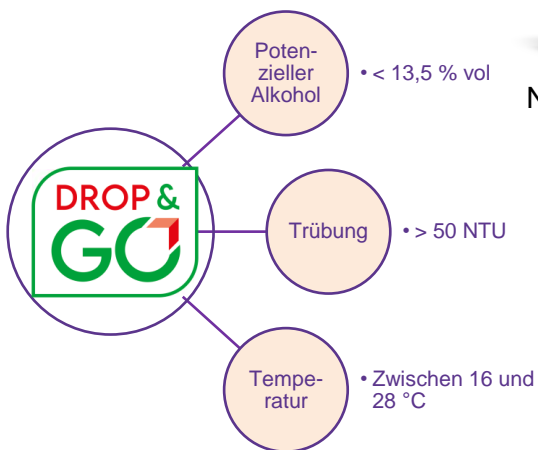
Warnhinweis:

Produkt für *önologische* und *ausschließlich gewerbliche* Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



GEBRAUCHSANWEISUNG: DROP & GO

Unerlässliche Voraussetzungen:



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.