HEFEN

SO.FLAVOUR®

ROT WEIN · AF · BIO UE · BIO NOP · VEG

Selektiert aus einem biodynamisch bewirtschafteten Weinberg

Rotweine mit Noten reifer Früchte

Selektiert im Weinbaugebiet Côtes du Rhône

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Moderne, konzentrierte Rotweine mit komplexem Aromenausdruck mit vorherrschenden reifen Früchten.
- Trägt zu einem üppigen, harmonischen Mund bei, der von einem schönen Gleichgewicht zwischen Tanninstruktur und Ausgewogenheit gekennzeichnet wird.
- Erzeugung aller Arten von Weinen: Bio-Weine, traditionelle Vinifikation (Umpumpen, Überpumpen, Unterstoßen), Thermovinifikation
- Vinifikation internationaler Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache Noir, Tempranillo, Zinfandel etc.

DOSAGE

20 g/hL

VERPACKUNG

500 G

LAGERUNG

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

GÄREIGENSCHAFTEN

Art	*Saccharomyces cerevisiae*
Optimale Gärtemperatur	18-32 °C
Alkoholtoleranz	Bis 15 % vol
Gärkinetik	Mäßig
Bildung flüchtiger Säure	Mäßig
SO_2-Bildung	Mäßig
Stickstoffbedarf	Mittel
H_2S-Bildung	Gering
Glycerinbildung	Sehr hoch

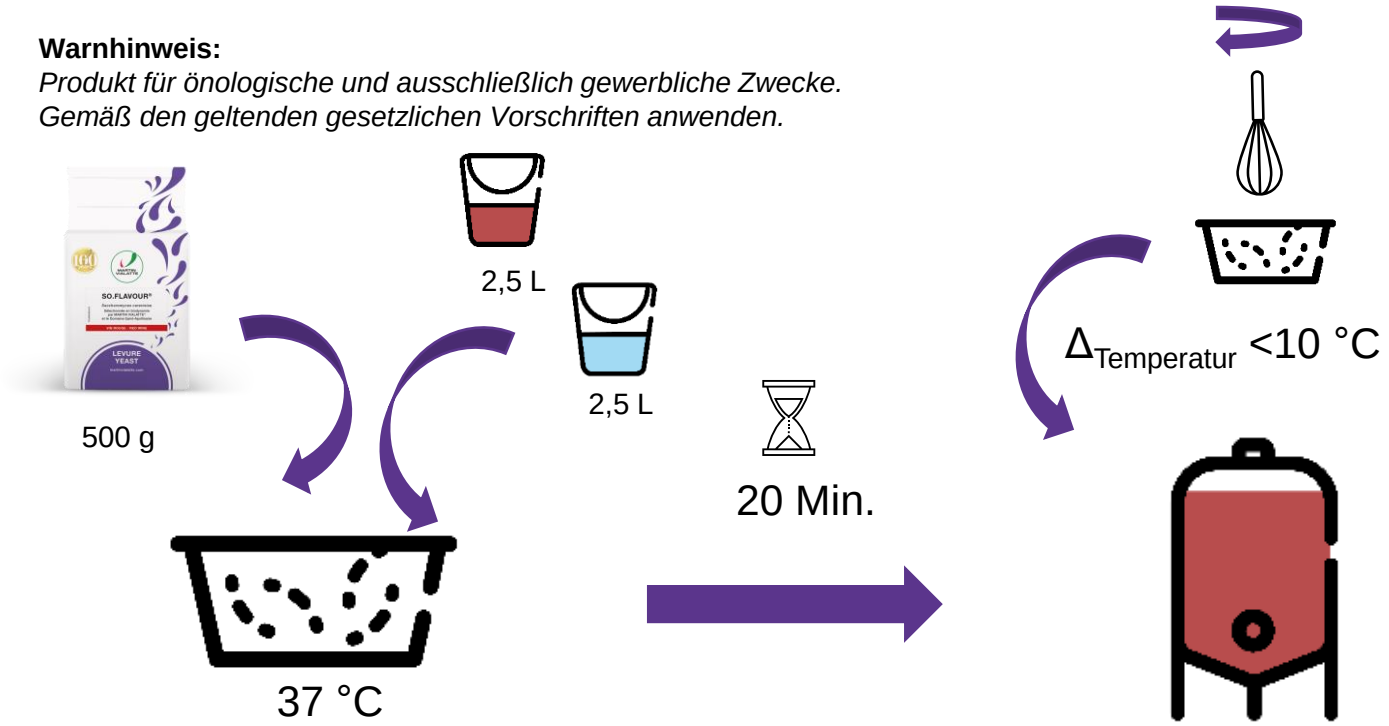
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

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.

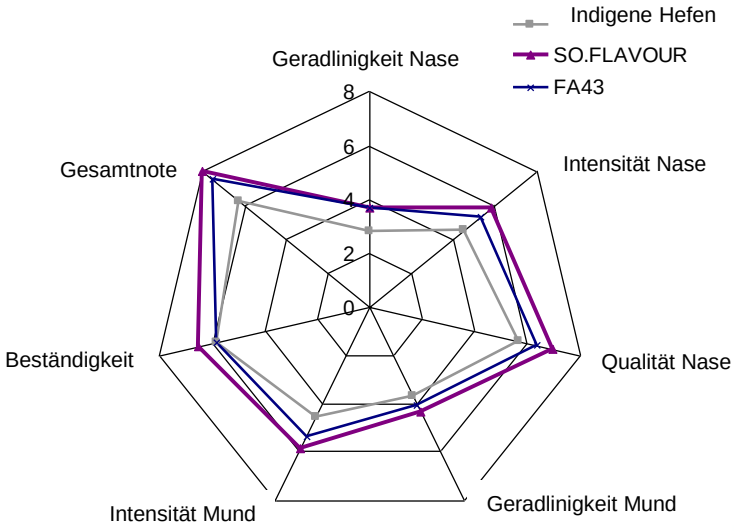
Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



VERSUCHSERGEBNISSE

SO.FLAVOUR® stammt aus einem Selektionsprogramm im Weinberg und wurde aufgrund ihrer sensorischen Eigenschaften bei Syrah und Grenache aus 23 Stämmen ausgewählt.

Sie besitzt ein einzigartiges Inter-Delta-PCR-Profil.



Verkostung anhand eines Syrah-Grenache-Verschnitts während der letzten Selektionsphasen

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