HEFEN

SO.FRUITY®

Noten kleiner roter Früchte	Frische und weiche Rotweine	Vom IFV im Beaujolais selektiert

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Vom Französischen Weinforschungsinstitut IFV im Weinbaugebiet Beaujolais unter der Kennung L1414 selektiert
- Beim Gamay, der Rebsorte, von der es selektiert wurde, Ausdruck blumiger Noten (Pfingstrose, Rose)
- Gute Extraktion der Anthocyane und Tannine (Boisson R. und Lempereur V., 2012, *Les Entretiens du Beaujolais*) zur Erzeugung leicht lieblicher Rotweine mit kräftiger Farbe
- Kurze bis mittlere Maischestandzeit (5 bis 15 Tage bei traditioneller Maischung), Kohlensäuremaischung oder Thermovinifikation
- Perfekt für Vinifikationsprozesse mit Simultanbeimpfung von Hefen und Bakterien geeignet
- Für verschiedene Rebsorten geeignet: Merlot, Gamay, Pinot …

DOSAGE

Rehydrierung: 20 g/hL

VERPACKUNG

500 G

LAGERUNG

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

VERSUCHSERGEBNISSE

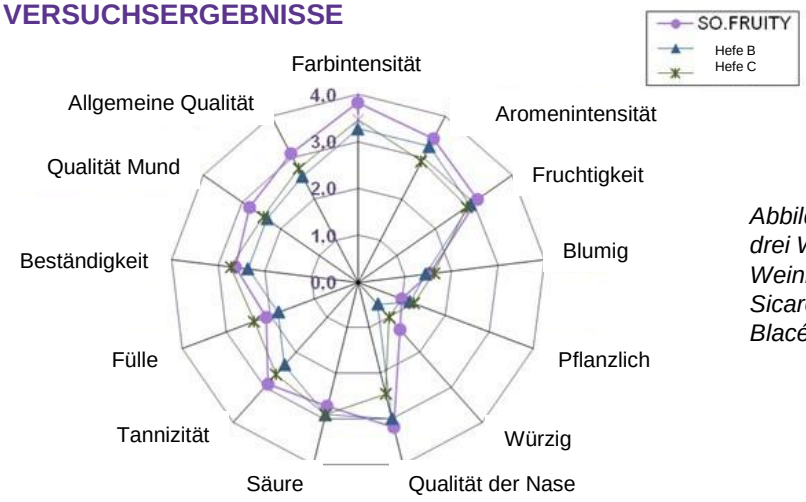


Abbildung: Vergleich der sensorischen Profile von drei Weinen, die mit Hefen erzeugt wurden, die im Weinbaugebiet Beaujolais verwendet werden. Sicarex Beaujolais-Versuch (AOC Beaujolais Village Blacé).

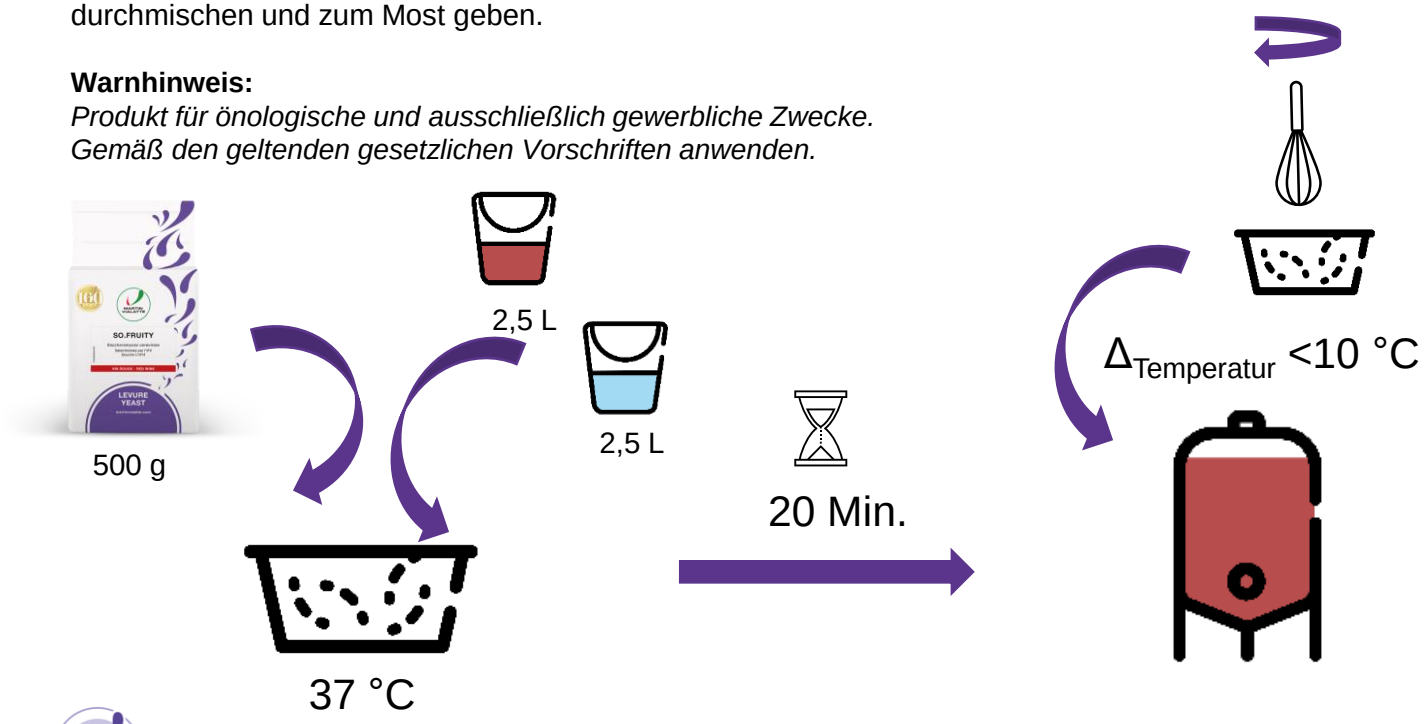
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

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.



GÄREIGENSCHAFTEN

Art	*Saccharomyces cerevisiae*
Optimale Gärtemperatur	18-32 °C
Alkoholtoleranz	Bis 14 % vol
Gärkinetik	Sehr gute Ansiedlung, schnelle Kinetik
Killerfaktor	Killer K2
Bildung flüchtiger Säure	Gering
SO_2-Bildung	Gering
Stickstoffbedarf	Gering
H_2S-Bildung	Gering
Glycerinbildung	Mäßig
Bildung von Benztraubensäure	Mäßig
Acetaldehyd-Bildung	Mäßig

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