HEFEN

VIALATTE FERM® R100

Ausgewogene und fruchtige Rotweine	Vielseitig einsetzbar	Komplexität und aromatische Frische

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Kontrollierte Vinifikation und sichere Erzeugung von Weinen mit gleichbleibendem Stil
- Gute Glycerinbildung
- Erzeugung ausgewogener und fruchtiger Rotweine bei kurzer bis mittlerer Ausbaudauer
- Erzeugung von Weinen aus internationalen roten Rebsorten: Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvèdre etc.

DOSAGE

20 g/hL

VERPACKUNG

500 G

LAGERUNG

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

VERSUCHSERGEBNISSE

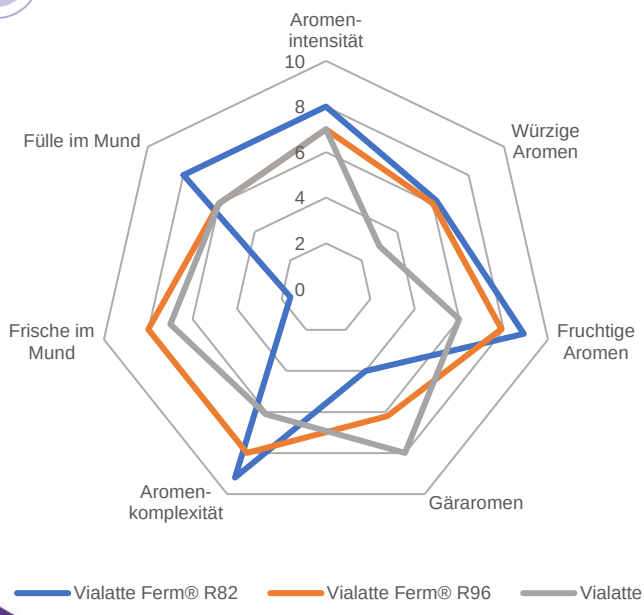


Abbildung: Auswirkung des Hefestamms auf das Aromenprofil eines Rotweins der Rebsorte Syrah

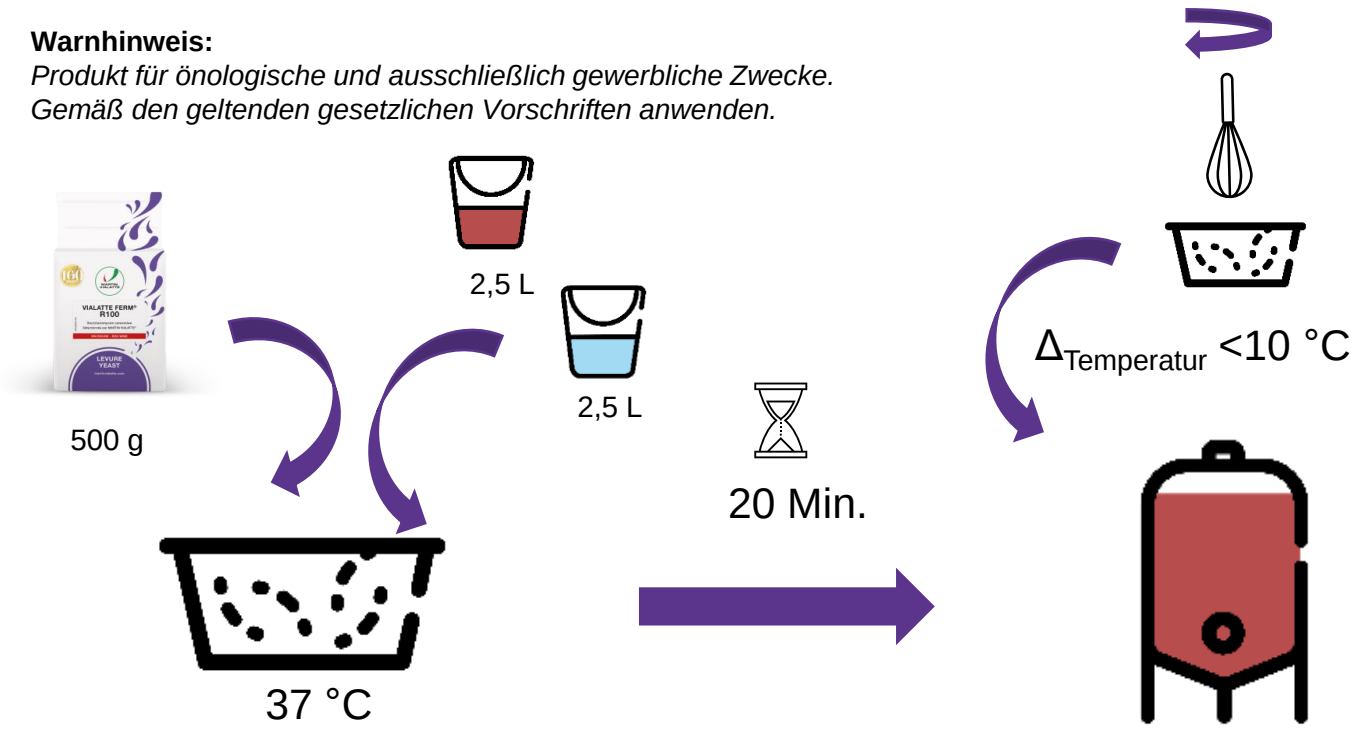
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

GÄREIGENSCHAFTEN

Art	*Saccharomyces cerevisiae*
Optimale Gärtemperatur	18-32 °C
Alkoholtoleranz	Bis 14 % vol
Gärkinetik	Schnell
Killerfaktor	Merklich
Bildung flüchtiger Säure	Mäßig
SO_2-Bildung	Mäßig - gering
Stickstoffbedarf	Hoch
H_2S-Bildung	Nicht bekannt
Glycerinbildung	6-8 g/L

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.