



VIALATTE FERM[®] R71



**Rot- und Roséweine
mit frischem Profil
und Gäraromen**

**Vergärung selbst
unter schwierigen
Bedingungen**

**Starke Bildung von
Gärungsestern**



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Erzeugung sehr aromatischer Rot- und Roséweine mit einem frischen Profil mit Gäraromen
- Sehr widerstandsfähige Hefe
- Gute Gärsteuerung selbst unter erschwerten Bedingungen (Alkohol, niedrige Temperaturen, geringe Trübung etc.)
- Erzeugung von Primeurweinen
- Traditionelle Vinifikation, Thermovinifikation, Maischeerhitzung, Flash-détente-Verfahren



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	14-32 °C
Alkoholtoleranz	Bis 16 % vol
Gärkinetik	Schnell
Killerfaktor	Killer-positiv
Bildung flüchtiger Säure	Gering - mäßig
SO ₂ -Bildung	Mäßig - gering
Stickstoffbedarf	Hoch
H ₂ S-Bildung	Gering
Glycerinbildung	6-8 g/L



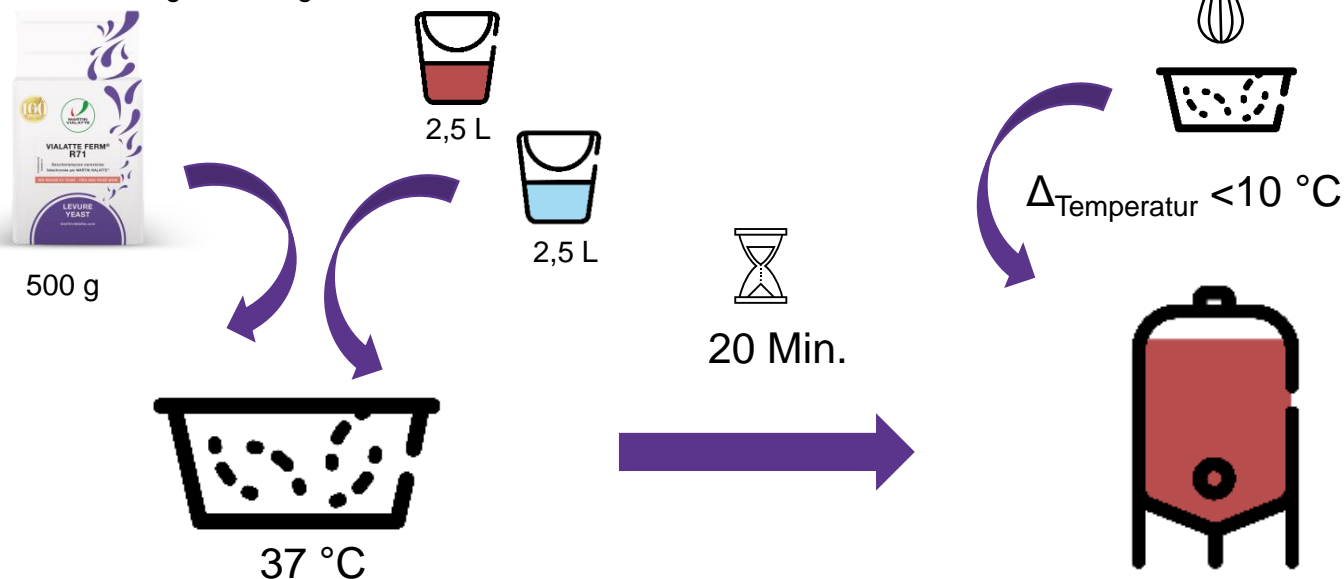
GEBRAUCHSANWEISUNG

Die aktive Trockenhefe in einer zwischen 35 und 40 °C warmen Wasser-Most-Mischung (1:1) dispergieren, die dem 10-fachen ihres Gewichts entspricht.

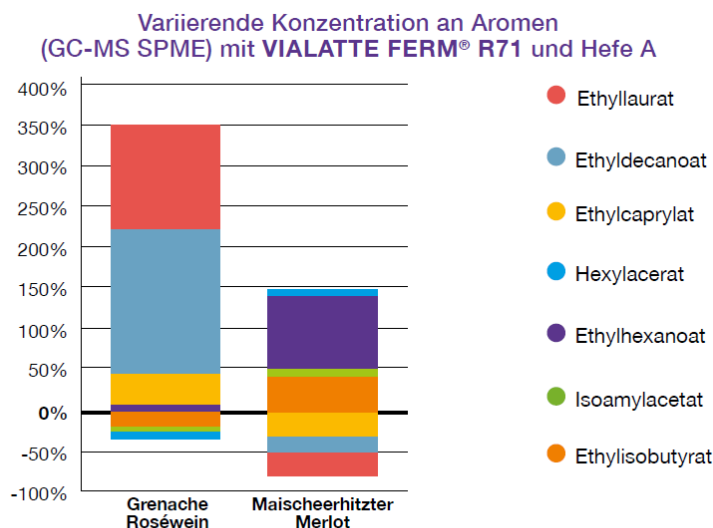
Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine 37 °C warme Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most geben. 20 Minuten ruhen lassen und den Hefeansatz anschließend leicht durchmischen. Beträgt der Temperaturunterschied zwischen Hefeansatz und Most nicht mehr als 10 °C, kann der Hefeansatz direkt zum Most 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.



Der Einsatz der Nährstoffzusätze **NUTRICELL® AA** oder **NUTRICELL® FULLAROM** beim Hefezusatz ist besonders vorteilhaft, um die Bildung von Gärungsestern zu optimieren.



Versuch mit Grenache Roséwein und maischeerhitztem Merlot aus dem Languedoc Roussillon: