HEFEN

VIALATTE FERM® R82

ROT WEIN | AF | BIO UE | BIO NOP | VEG

Minderung der Reduktionsgefahr bei empfindlichen Rebsorten

Komplexität, rote und schwarze Früchte

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Intensive, fruchtige Weinprofile dank der Esterbildung und der Förderung sortentypischer Aromen
- Erzeugung hochwertiger Weine mit mittlerer Lagerfähigkeit
- Vinifikation internationaler roter Rebsorten, insbesondere von oxidationsanfälligen Sorten vom Typ Syrah und Carignan

DOSAGE

20 g/hL

VERPACKUNG

500 G

LAGERUNG

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

VERSUCHSERGEBNISSE

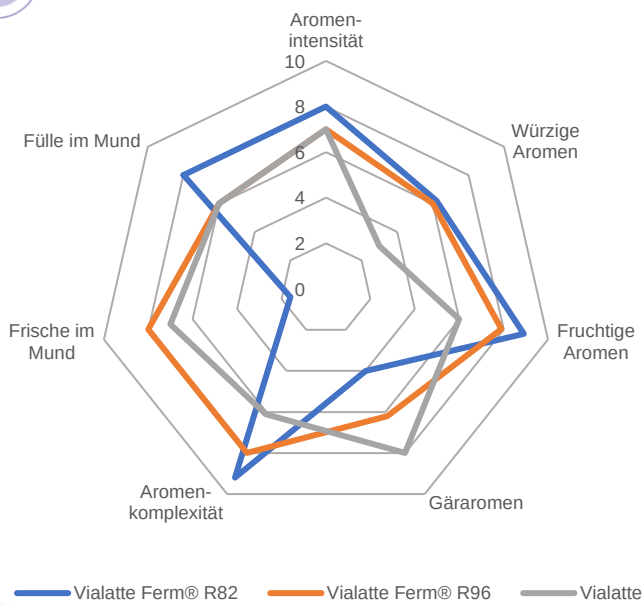


Abbildung: Auswirkung des Hefestamms auf das Aromenprofil eines Rotweins der Rebsorte Syrah

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

GÄREIGENSCHAFTEN

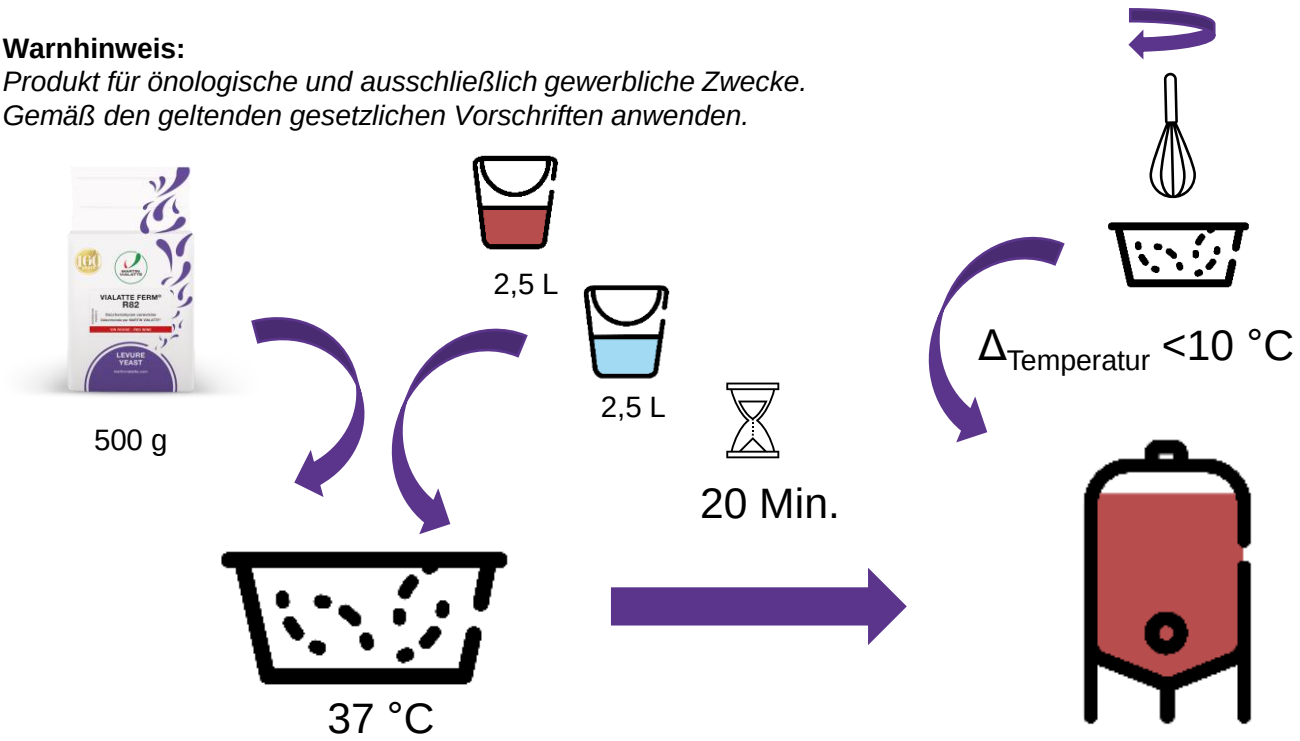
Art	*Saccharomyces cerevisiae*
Optimale Gärtemperatur	18-30 °C
Alkoholtoleranz	Bis 16 % vol
Gärkinetik	Langsam
Killerfaktor	Merklich
Bildung flüchtiger Säure	Mäßig
SO_2-Bildung	Mäßig - gering
Stickstoffbedarf	Mittel
H_2S-Bildung	Sehr gering

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.



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