



LES ESSENTIELS

LEVURE CLASSIC BY

Für eine sichere Steuerung der alkoholischen Gärung.

MERKMALE

LEVURE CLASSIC BY ist eine *Saccharomyces Cerevisiae* galactose Hefe (neue Bezeichnung für Bayanus). Sie verfügt über eine hohe Alkoholresistenz und sehr gute Gärleistungen, garantiert eine sichere, perfekte Vergärung und verhindert jedwede Beeinträchtigung.

LEVURE CLASSIC BY ist eine sehr vielseitige Hefe und kann für die Erzeugung aller Arten von Weinen eingesetzt werden.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften :

Killerfaktor	Optimaler Gärtemperaturbereich	Gärgeschwindigkeit	Alkoholtoleranz	Bildung flüchtiger Säure	Stickstoffbedarf	SO ₂ -Bildung	H ₂ S - Bildung	Glycerinbildung
Merklich	12 - 32°C	Schnell	Bis 16% Vol.	Gering	Gering	Gering	Gering	6 - 8 g/L

Sensorik :

Aromen- und Geschmacksreinheit
Wahrung des Ausdrucks der einzelnen Rebsorten

ANWENDUNG

Bei maximaler Belastung wird dringend empfohlen, im ersten Drittel der Gärung ein geeignetes Ernährungsprodukt hinzuzufügen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

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

Beispiel: 500 g aktive Trockenhefe in eine Mischung aus 2,5 L Wasser und 2,5 L Most mit 37°C 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. Andernfalls den Sauerteig mit Most verdoppeln, 10 Minuten warten, vorsichtig homogenisieren und unter den Most heben.

Warnhinweis:

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

DOSIERUNG

20 g/hL.

VERPACKUNG

500 g und 10 kg.

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung aufbewahren.

Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

028/2026 - 1/1