



WEISSWEINHEFE AROM C

Stand: 11/2020

Saccharomyces cerevisiae ssp.

WEINPROFIL:

Die Preziso Weißweinhefe Arom C zeichnet sich durch ihre besondere Eignung für Kaltgärung und die Produktion von kaltmazerierten Weinen aus. Die Ausbeute von traubeneigenen Aromen wird erhöht und durch Fruchtster unterstützt.

Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für die Produktion von fruchtigen Weißweinen. Empfohlen für Weiß- und Roséweine mit fruchtig, geratenen Aromaprofil.

EIGENSCHAFTEN:

- Gärbereich 12–28° C
- Glycerinbildung 3–4 g/l
- Schaumbildung mittel
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Alkoholtolerant bis 14 %vol
- lebensfähige Hefe: mindestens 10¹⁰ KBE/g
- GMO-frei
- Für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Um einen optimalen Gärverlauf und eine sichere Endvergärung zu gewährleisten, ist generell auf eine gute Nährstoffversorgung, abhängig vom Ausgangsnährstoffgehalt, zu achten.

DOSIERUNG:

Je nach Mosttemperatur und jahrgangsbedingten Schwankungen wird eine Hefeeinsaat von 15 g (optimale Bedingungen) bis 25 g (schwierige Bedingungen) pro hl empfohlen. Für die Rehydratisierung die Hefe in ca. der 10-fachen Menge eines 1:1 Wasser- Mostgemisches bei 38° C einrühren. Danach 15–20 Minuten bis zur Schaumbildung quellen lassen, nochmals umrühren und dann der Gesamtmostmenge unter Rühren begeben. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Gesamtmenge soll nicht über 8° C betragen. Um Aktivitätsverluste bei höheren Temperaturunterschieden zu vermeiden, ist es gegebenenfalls notwendig, den Hefeansatz durch Zugabe von Most langsam abzukühlen.

LAGERUNG:

Kühl (<15° C) und trocken lagern.

PACKUNGSGRÖSSEN:

500 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.