



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SOEC® ORGANIC

Hefe zur Herstellung von Bioweinen



MERKMALE

SOEC® ORGANIC ist eine natürliche Hefe, die aus dem Weinbaugebiet Champagne-Ardenne stammt und von Sofralab® selektiert wurde.

SOEC® ORGANIC ist eine zertifizierte Bio-Hefe gemäß den europäischen Verordnungen über die biologische Produktion (Verordnungen (EG) Nr. 834/2007, 889/2008 und 1254/2008) und gemäß den amerikanischen Richtlinien (NOP) für die biologische Produktion.

Aufgrund ihres ausgezeichneten Gärverhaltens lässt sich **SOEC® ORGANIC** sehr vielseitig einsetzen, sie wird für die Herstellung jeder Art von Bio-Weinen, egal ob Schaum- oder Stillweinen, empfohlen.

OEONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ehem. bayanus)
- Killerphänotyp: Killertoxin K2
- Gärkinetik: mittel
- Optimale Gärtemperatur: 12 bis 32 °C
- Alkoholtoleranz: bis zu 15 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säuren: gering
- Stickstoffbedarf: gering
- SO₂- Bildung: mittel
- H₂S - Bildung: gering
- Glycerinbildung: mittel
- Acetaldehyd-Bildung: mittel
- Brenztraubensäure-Bildung: mittel

Sensorische Eigenschaften:

- Aromatische und geschmackliche Klarheit.
- Schonung der sortentypischen Aromen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Herstellung von Bioweinen.
- Herstellung von Schaumweinen: Grundweine, Schaumbildung.
- Herstellung von Stillweinen: Weiß-, Rot- und Roséweine.

049/2021 – 1/2



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 bis 30 g/hl.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

ANWENDUNG

Zur Herstellung von Stillweinen:

Die aktiven Trockenhefen (ATH) in ein 10-faches Wasser-Mostgemisch (im Verhältnis 1:1) mit einer Temperatur zwischen 35 und 40 °C einstreuen. Beispiel: 500 g ATH in ein Gemisch aus 2,5 l Wasser und 2,5 l Most mit 37 °C. 20 Minuten lang warten, dann den Gäransatz vorsichtig homogenisieren. Wenn der Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Most nicht mehr als 10 °C beträgt, den Gäransatz dem Most direkt zugeben. Sonst den Gäransatz mit derselben Menge Most verdünnen, 10 Minuten warten, vorsichtig homogenisieren und dem Most zugeben.

Zur Herstellung von Grundweinen:

Den Gäransatz der 10- bis 20-fachen Menge Most zugeben. 6 bis 12 Stunden gären lassen und anschließend dem Tank zugeben.

Zur Schaumbildung bei der Flaschengärung:

Die Hefe muss sich an den Alkohol und die im Wein vorherrschenden, besonderen Bedingungen (pH-Wert, SO₂, Temperatur,...) akklimatisieren. Dazu ist es notwendig, den Anweisungen Ihres Önologen folgend, über 2 bis 5 Tage verteilt einen Gäransatz zu bereiten.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500 g -Sack – Karton mit 20 x 500 g.

LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen Ort in der Originalverpackung aufbewahren.

Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.