



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## SP7®

### Hefe zur Erzeugung hochwertiger Schaumweine

#### MERKMALE

**SP7®** ist eine natürliche Hefe, die aus dem Weinbaugebiet Champagne-Ardenne stammt und von

Sofralab® selektiert wurde. **SP7®** vereint die für die Herstellung von Spitzenschaumweinen notwendigen Gäreigenschaften und sensorischen Eigenschaften.

#### ŒNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

##### Gäreigenschaften:

- Spezies: *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (ehem. bayanus)
- Killerfaktor: Killertoxin K2
- Gärkinetik: sehr schnell
- Gärtemperatur: 10 bis 32 °C
- Alkoholtoleranz: bis zu 16 % Vol.
- Bildung flüchtiger Säuren: gering
- Stickstoffbedarf: gering
- SO<sub>2</sub>-Bildung: mittel
- H<sub>2</sub>S-Bildung: gering
- Glycerinbildung: mittel
- Acetaldehyd-Bildung: mittel
- Brenztraubensäure-Bildung: mittel
- Gutes Gärverhalten unter schwierigen Bedingungen, wie niedrigem pH-Wert, schwacher Trübung, hohem Druck.

##### Sensorische Eigenschaften:

- Schonung der sortentypischen Aromen.
- Zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Schaumweinen, die sich durch eine große aromatische Finesse und perfekte geschmackliche Ausgewogenheit auszeichnen.

#### ANWENDUNGSBEREICHE

- Zur Herstellung von Schaumweinen.
- Klassische Champagnermethode, Méthode Ancestrale (Gärung des nicht durchgegorenen Mosts in der Flasche), Méthode Cuve-Close bzw. Charmat (Gärung im Drucktank).

#### DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: keine.

036/2020 – 1/2



STATION  
ENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## 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:

Dem Gäransatz die 10- bis 20-fache Menge Most zugeben. 6 bis 12 Stunden gären lassen und anschließend dem Tank zugeben.

### Zur Schaumbildung bei der Flaschengärung:

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

### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

## VERPACKUNG

---

500 g - Sack – Karton mit 20 x 500 g.  
10 kg

## 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.*

036/2020 – 2/2