

YEASTIE®



HEFEN

Spezielle Hefe zur Direktbeimpfung



CHARAKTERISTIKA

YEASTIE® ist eine natürliche Hefe, die selektiert wurde, weil bei ihr ohne Leistungsverlust auf die Rehydrierung verzichtet werden kann. Bei Tests, die unter Temperaturstressbedingungen und osmotischen Schockbedingungen durchgeführt wurden, konnten ihre Robustheit, Widerstandsfähigkeit und Gäreigenschaften bestätigt werden. **YEASTIE®** ermöglicht einen Gärstart mittels Direktbeimpfung bei Mosten mit geringer Trübung (50-80 NTU) und bei vorhandenem molekularen SO₂.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gäreigenschaften

- Art: *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 14 bis 30 °C
- Gärkinetik: schnell
- Alkoholtoleranz: bis 16 % vol
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Stickstoffbedarf: mäßig bis gering
- Fructophil
- Widerstandsfähig gegenüber SO₂, osmotischem Schock und Temperaturschock

ANWENDUNG

Erzeugung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen nach den Kriterien der Direktbeimpfung. Entscheidungsbaum auf der Rückseite des Produktdatenblatts beachten (Seite 2).

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 20-40 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Direkt in den Most einrieseln lassen oder bei einem Pumpvorgang vor, während oder nach der Befüllung des zu beimpfenden Tanks zugeben.

Warnhinweis:

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

VERPACKUNG

Sack à 10 kg

LAGERUNG

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

ENTSCHEIDUNGSBAUM



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 der SOFRALAB®-Gruppe und darf ohne deren Zustimmung nicht verändert werden.