

HEFE 1895C

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFORMATIONEN

1895C ist geeignet zur optimalen Vergärung von Weiss- und Rotweine, zur Versektung, zur Produktion von Apfelweinen und Cidre sowie Fruchtdestillaten. Die natürlichen Fruchtaromen werden gefördert und nicht verändert. Auf Grund ihrer besonderen Eigenschaften können auch Weine (vergärende Produkte) mit einem Glucose-Fructose-Verhältnis von $< 0,1$ zu Ende vergoren werden. Deshalb kann diese Hefe sowohl zum Verhindern als auch zum Kurieren von Gärstockungen eingesetzt werden.

VORZÜGE

- **Gärung auch bei Glucose-Fructose-Verhältnis $< 0,1$**
- **bildet nur 1/3 an Biomasse im Vergleich zu herkömmlichen Hefen.**
- fördert sortentypische Aromabildung
- kaum Bockserbildung
- auch für Moste mit hohem Mostgewicht geeignet
- geringe Essigsäurebildung
- geringe SO₂ Bildung $< 10\text{mg/l}$

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife zum Redydratisieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 38°C (optimal zwischen minimal 37°C und maximal 42°C) homogenisieren. Anschliessend 15 Minuten (maximal 20 Min.) quellen lassen und danach der Hefesuspension portionenweise Saft zugeben, damit sich die Temperatur der Hefesuspension, der des Saftes schrittweise nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Danach Zugabe zum Saft oder Maische. Eine ausreichende Sauerstoffzugabe in der ersten Hälfte der alkoholischen Gärung fördert einen linearen Gärverlauf. Bei „normalen“ Gär-Voraussetzungen werden **10-20 g/hl** empfohlen. Bei Gärstockungen bis zu 50 g/hl. Eine Hefeernährung 2 – 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit Diammoniumphosphat oder sogenannten Kombipräparaten) wird empfohlen,

vor allem bei hohen Zuckerkonzentrationen oder bei Rebsorten (Traubensäften) mit niedrigen Stickstoffgehalten.

PRODUKTEEIGENSCHAFTEN

- Gärtemperatur 15 – 32 °
- bildet nur 1/3 an Biomasse im Vergleich zu herkömmlichen Hefen.
- Keine Schaumbildung
- Alkoholtoleranz $> 15\%\text{vol}$ (bis zu 18%)
- kein bis niedriger Nährstoffbedarf

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbutel
20 x 500 g im Karton
125 g Vakuumbutel

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium- Verbundfolie vakuumverpackt. Die Hefen können in der Originalverpackung bei 4–10°C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Verpackung. Für kurze Zeit kann die Hefe Lagerung auch bei 20°C erfolgen. Angebrochene Packungen bei 4°C lagern und innert 30 Tagen aufbrauchen.

SICHERHEIT UND QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO Status: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE. Dieses Produkt enthält keine Allergene nach der ALBA-Liste.
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.
- zugelassen zur Bio- Weinbereitung

swiss wineyeast gmbh

z.Hd. Armin Sütterlin, Hauptstraße 50 a, D 79379 Müllheim,

a.suetterlin@swiss-wineyeast.ch, Tel 0170 56 91 536