



## HEFE SEKT

Stand: 11/2020

*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *bayanus*

### WEINPROFIL:

Die Preziso Hefe SEKT eignet sich aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften für verschiedene Aufgaben: Für die zweite Gärung bei der Verseltung. Zur Erzeugung von sortentypischen, finessenreichen Weinen, die von den natürlichen Traubenaromen und dem Terroir geprägt sind. Neustart von schleppenden oder stecken gebliebenen Gärungen. Geeignet für alle Weißweine.

### EIGENSCHAFTEN:

- Gärbereich 12–28° C
- Glycerinbildung 7–9 g/l
- Schaumbildung mittel
- Nährstoffbedarf gering
- Geeignet für hohe Alkoholgehalte
- CO<sub>2</sub>-tolerant
- Reintönige Weine ohne unerwünschte Nebenaromen
- Sehr rasche Angärung
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- lebensfähige Hefe: mindestens 10<sup>10</sup> 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 Hefeinsaat 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 15–25 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.

### NEUSTART EINER GESTOCKTEN GÄRUNG:

Hefeinsaat 30–50 g/hl je nach Qualität der Vorbereitung des Ansatzes. Für die Rehydratisierung gelten die gleichen Regeln wie bei der Einsaat für die Weinbereitung. Es ist in den meisten Fällen vorteilhaft den Wein möglichst blank zu machen und nach einem Mehrstufenplan (z.B. nach Renner, LVZ Haidegg, Hefen in der Weinbereitung, Agrarverlag) vorzugehen.

### 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.