



## WEISSWEINHEFE WEISS & FRUCHTIG

Stand: 06/2022

*Saccharomyces cerevisiae*

### WEINPROFIL:

Die Preziso Weißweinhefe WEISS & FRUCHTIG verleiht dem Wein ein typisches und sortenreines Aroma. Das natürliche Bouquet wird mit floralen Noten und einem eleganten Geschmack unterstützt. Diese Hefe eignet sich ausgezeichnet für die Produktion von fruchtbetonten Weißweinen mit klarem und elegantem Geschmacksprofil.

Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für die Produktion von leichten, fruchtigen Weißweinen, aber auch für die Unterstützung von Frucht nuances bei gehaltvollen Weinen. Empfohlen für Rheinriesling, Grüner Veltliner, Burgundersorten und Aromasorten wie Sauvignon Blanc, Muskatteller, Sämling 88.

### EIGENSCHAFTEN:

- Gärbereich 14–28° C
- Glycerinbildung 3–4 g/l
- Schaumbildung mittel
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Alkoholtolerant bis 13,5 %vol
- 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 15–20 Minuten bis zur Schaumbildung quellen lassen, nochmals umrühren und dann der Gesamtmostmenge unter Rühren beigegeben. 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.

### LAGERUNG:

Kühl (<15° C) und trocken lagern.

### PACKUNGSGRÖSSEN:

100 g Nettogewicht

500 g Nettogewicht

10 kg 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.