



# VIW<sup>®</sup> SMART

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## PRODUKT



Für die önologische Verwendung ausgewählte Hefe mit einem hohen Prozentsatz aktiver Zellen (mindestens 10 Milliarden pro Gramm Produkt); nach der alten Klassifikation von Lodder von 1970 als *Saccharomyces cerevisiae* klassifizierter Hefestamm.

## EIGENSCHAFTEN



VIW<sup>®</sup> SMART ist ein Hefestamm von *Saccharomyces cerevisiae*, der ideal ist für die Herstellung von blumig fruchtigen Weiß- und Roséweinen, mit reinen Gärungen, die bei 16-20 °C durchgeführt werden.

Es verfügt über eine ausgezeichnete Gärungskinetik, die sich in einer großen olfaktorischen Reinheit ausdrückt, die im Laufe der Zeit interessante fruchtige Noten und Noten von hellem Fruchtfleisch mit meist fruchtigem Nachgeschmack trägt.

VIW<sup>®</sup> SMART besitzt außerdem eine optimale Resistenz gegenüber Schwefeldioxid.

## VERWENDUNG



VIW<sup>®</sup> SMART ist ein Hefestamm, der besonders für die Herstellung von süffigen Weißweinen geeignet ist, die sich vor allem durch beständige blumige Aromen und eine frische Fruchtigkeit auszeichnen. Wegen dieser Eigenschaften eignet er sich auch für Roséweine.

Interessant im Zusammenwirken mit SMARTVIN<sup>®</sup> ACTIV und V STARTER TF.

**Bitte beachten Sie bei der Anwendung von VIW<sup>®</sup> SMART die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.**



# VIW<sup>®</sup> SMART

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## GEBRAUCHSANWEISUNG

Die erforderliche Menge Hefe wird in zehn Teilen lauwarmem Wasser (40 °C) gelöst, das 1-2 % Zucker enthält. Nach einer halben Stunde muss umgerührt und schrittweise etwas gefilterter und geschwefelter Most hinzugefügt werden, um plötzliche Temperaturabfälle zu verhindern. Um die Vermehrung der Hefen zu erleichtern, darf das Substrat nicht mehr als 2 % Zucker enthalten und muss sorgfältig belüftet werden. In dieser Phase wird die Verwendung komplexer Gärungsaktivatoren wie V ACTIV PREMIUM<sup>®</sup> empfohlen.

Die rehydratisierte und in der aktiven Gärungsphase befindliche Hefe kann dann in die fermentierende Masse eingearbeitet werden. Es ist ratsam, den Most zu der reaktivierten Hefemasse hinzuzufügen, die bereits auf dem Boden des Gärtanks vorhanden ist.

Für detailliertere Informationen zur optimierten Verwendung von Nährstoffen und Hefen bitte unseren technischen Service konsultieren und die offiziellen Arbeitsprozesse befolgen.



## DOSIS

10-20 g/hl für Vinifikation als Weißwein und Roséwein.



## PACKUNGEN

Vakuumverpacktes Polyaminat zu 500 g.



## AUFBEWAHRUNG

Das Produkt muss an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Unter diesen Bedingungen bleibt es bis zu dem auf dem Etikett angegebenen Verfallsdatum aktiv.

Offene Packungen müssen sorgfältig verschlossen und so schnell wie möglich verwendet werden.



## GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß der geltenden europäischen Gesetzgebung ist das Präparat als ungefährlich klassifiziert.