



PREMIUM® BLOSSOM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ZUSAMMENSETZUNG

Hefe für den önologischen Gebrauch von französischer Selektion mit einem hohen Anteil an aktiven Zellen (mindestens 10 Milliarden pro Gramm Produkt).



EIGENSCHAFTEN

PREMIUM® BLOSSOM ist der ideale Hefestamm für die Herstellung von Weinen, bei denen Eleganz und Ausdruckskraft gefragt sind: bei der Verwendung einer heterogenen und vollständigen Nährstoffkomponente unterstützt er das sortentypische Aroma und drückt sich mit delikaten floralen Noten aus, die sehr raffiniert und elegant hervorragen.

Die Gärung kann in einem weiten Temperaturbereich (optimal sogar bei 13-14 ° C) durchgeführt werden und den unterschiedlichsten önologischen Anforderungen gerecht werden.

PREMIUM® BLOSSOM ist ein Stamm mit guter Beständigkeit gegenüber Alkohol und Schwefeldioxid; es ist ein niedriger Schaumproduzent. Es eignet sich zur Versenkung und Herstellung von Schaum- und Perlweinen mit sehr geschätzten Eideigenschaften.



EINSATZ

PREMIUM® BLOSSOM empfiehlt sich besonders für die Herstellung von feinen und eleganten Weiß- und Roséweinen. Sehr interessant auch für Sektherstellung.

Es kann als sortentypisch betrachtet werden, da es die aromatischen Eigenschaften der beginnenden Rebe nicht verändert: die Wirkung besteht darin, die ursprünglichen Aromen zu betonen und sie mit Ausgewogenheit zu unterstützen.

An Mosten, die reich an Aminosäurekomponenten sind, wurden Weine mit angenehmen und delikaten fruchtigen Nuancen erhalten.

Für die Verwendung von PREMIUM® BLOSSOM beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.



PREMIUM® BLOSSOM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ANWENDUNG

Die erforderliche Menge Hefe in zehn Teilen warmes Wasser (40 ° C) unterrühren welche 1-2% Zucker enthalten; Nach einer halben Stunde wird gerührt und allmählich der gefilterte und geschwefelte Most hinzugefügt, um keine abrupten Temperaturabnahmen zu verursachen.

Um die Vermehrung von Hefen zu erleichtern, darf das Substrat nicht mehr als 2% Zucker enthalten und sorgfältig belüftet werden; In dieser Phase empfehlen wir den Einsatz von komplexen Fermentationsaktivatoren wie V ACTIV PREMIUM®.

Die rehydratisierte Hefe und in der aktiven Fermentationsphase können dann in die zu fermentierende Masse eingebracht werden. Es ist ratsam, den Most zu der reaktivierten Hefemasse hinzuzufügen, die bereits auf dem Boden des Gärtanks vorhanden ist. Für detailliertere Informationen zum Management von Nährstoffen und zur Optimierung des Einsatzes von Hefen konsultieren Sie unseren technischen Service und die offiziellen Verfahren.



DOSIERUNG

10-20 g/hL für die Weisswein und Rosée Herstellung.



VERPACKUNG

Mehrfachbeschichtete Päckchen zu 500 g.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Geöffnete Päckchen sorgfältig wieder verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß der aktuellen europäischen Gesetzgebung wird das Produkt als ungefährlich eingestuft.