

# CLASSIC AROM

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## PRODUKT



Für die önologische Verwendung ausgewählte Hefe; nach der alten Klassifikation von Lodder von 1970 als *Saccharomyces cerevisiae* klassifizierter Hefestamm.

## EIGENSCHAFTEN



CLASSIC AROM ist ein „aromatischer“ Hefestamm von *Saccharomyces cerevisiae*, der aufgrund seiner Stoffwechselaktivität ausgewählt wurde und zur Herstellung von Estern und anderen sekundären Gärungskomponenten in einem ausgewogenen Ausdruck süßer, florealer Noten führt.

Es wird ein delikates, feines aromatisches Profil erzielt, das sich zur Verbesserung neutraler Produkte eignet, indem deren olfaktorische Eindruck differenziert wird.

Die gute Resistenz gegenüber Alkohol, Schwefeldioxid und niedrigen Gärtemperaturen (der Hefestamm ist bereits ab ca. 14 °C aktiv) ermöglicht regelmäßige, konstante und vollständige Gärungsprozesse.

## VERWENDUNG



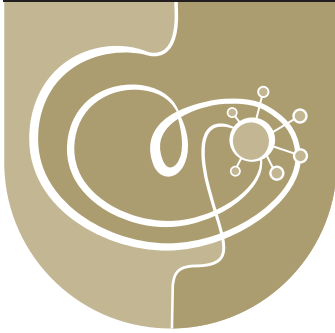
CLASSIC AROM findet Anwendung, wenn die aromatischen Eigenschaften des Produkts differenziert werden sollen. Insbesondere eignet sich dieser Hefestamm für die Gärung von Weißwein- und Roséweinmosten.

Außerdem ist er auch für die Herstellung bestimmter aromatischer, junger und neuer Rotweine gedacht.

Organoleptische Ergebnisse von besonderem Interesse wurden bei der Herstellung von Schaumweinen erzielt.

**Für die Verwendung von CLASSIC AROM die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften beachten.**

HEFE



# CLASSIC AROM

*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 gefilterten und geschwefelten 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® empfohlen.

Die rehydratisierte und in der aktiven Gärungsphase befindliche Hefe kann dann in die zu 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 bis zu 25 g/hL bei Gärungsprozessen von Weißwein-, Rotwein- und Roséweinmosten;

20-30 g/hL für die Herstellung von Perlweinen.

## PACKUNGEN



Vakuumverpacktes Polyaminat zu 500 g und 15 kg.

## 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 den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Präparat als ungefährlich klassifiziert.