



PREMIUM® 3MH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ZUSAMMENSETZUNG

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



EIGENSCHAFTEN

PREMIUM® 3MH ist die ideale Sorte für die Produktion von komplexen Weißweinen, Weinen mit thiolischem Charakter, mit einem starke ausgeprägten Duftnote und geschmackintensive Frische

Es ist ein Stamm, der für die Fähigkeit ausgewählt wurde, Thiolnoten in vollständiger Weise auszudrücken, da er die einzigartige Eigenschaften besitzt mittels seinem Stoffwechsel viele Vorboten umwandelt, um somit ihre Offenbarung in lebhaft sehr feine Moleküle auf der Geruchsebene zu ermöglichen.

Es zeigt eine gute fermentative Reife, toleriert hohe Alkoholgehalte und niedrige Gärtemperaturen (15 ° C).

In Anwesenheit eines wertvollen Nährstoffgehaltes des Mosts kann er eine Reihe von sehr frischen fermentativen Aromen liefern, um die sortentypische aromatische Komplexität zu bereichern, und nicht zu bedecken.



EINSATZ

PREMIUM® 3MH wird für die Herstellung von eleganten Thiolweinen mit einem starken Duft und einer Frische des Geschmacks empfohlen.

Es eignet sich ideal für die Ausprägung der sortentypischen Geruchseigenschaften der Anfangs - Rebe und findet seine beste Anwendung bei der Ausnutzung von Reben wie Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Grechetto, Verdejo, Petit Manseng, Colombard, Riesling, Steen ...

Es wird vollständig in den offiziellen Weinbereitungsverfahren des Unternehmens angewendet, die über den technischen Service von Enologica Vason erhältlich sind.

Für die Verwendung von PREMIUM® 3MH beachten Sie die geltenden gesetzlichen Bestimmungen.



PREMIUM® 3MH

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 Rosee 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.