



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

PRODUKT



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

EIGENSCHAFTEN



CLASSIC BAYANUS ist ein Hefestamm von *Saccharomyces bayanus*, der im Gebiet der Champagne aufgrund seiner Feinheit und Qualität ausgewählt wurde, die er auf die damit fermentierten Weine überträgt.

Er zeichnet sich durch eine hervorragende Resistenz gegenüber Alkohol, Schwefeldioxid, Überdruck und allen schwierigen Gärungsbedingungen aus.

Dank dieser Eigenschaften sind die Hefezellen in der Lage, gegenüber der vorhandenen einheimischen Hefen zu prädominieren. Dadurch wird eine komplexe aromatische Feinheit gewährleistet.

VERWENDUNG



Aufgrund seiner Eigenschaften wird CLASSIC BAYANUS besonders für die Herstellung von Perl- und Schaumweinen in Flaschen oder Autoklaven empfohlen.

Aufgrund seiner regelmäßigen Gärung, Sauberkeit und Resistenz gegenüber Alkohol findet dieser Hefestamm eine interessante Anwendung bei der primären Gärung von Weißwein- und Rotweinmost, auch bei hohem Alkoholgehalt, wobei es sich empfiehlt, laut den entsprechenden sequentiellen Gärungsprozessen zu arbeiten.

Es handelt sich um eine optimale Lösung, um maßgeschneiderte Co-Inokulationen mehrerer Hefestämme in Autoklaven herzustellen.

Für die Verwendung von CLASSIC BAYANUS die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften beachten.



CLASSIC BAYANUS

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 Verwendung von Nährstoffen und zum korrekten Einsatz von CLASSIC BAYANUS bei primärer Gärung, Nachgärung und Gärungsstopps, bitte die hierzu vorgesehenen Arbeitsprozesse konsultieren, die über unseren technischen Service verfügbar sind.



DOSIS

10-20 bis zu 25 g/hL bei Gärungsprozessen von Weißwein- und Rotweinstöcken,
20-30 g/hL bei Nachgärung e Herstellung von Schaumweinen,
20-30 g/hL für Trockenbeerweine und Weine mit hohem Alkoholgehalt, laut Angaben des sequentiellen Gärungsprozesses;
50-100 g/hL bei Gärungsstopps.



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.