

# CLASSIC RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## PRODUKT



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

## EIGENSCHAFTEN



CLASSIC RED ist ein Hefestamm von *Saccharomyces cerevisiae*, der aufgrund seiner Resistenz gegenüber widriger Bedingungen ausgewählt wurde. Er zeichnet sich insbesondere durch eine hohe Fermentationsenergie und eine gute Resistenz gegenüber Schwefeldioxid aus.

Die Gärungsprozesse von CLASSIC RED sind sicher und behalten die aromatischen Eigenschaften des ursprünglichen Mostes bei.

Der Hefestamm ist als kryophil einzustufen, da er bereits ab 10 °C aktiv ist.

## VERWENDUNG

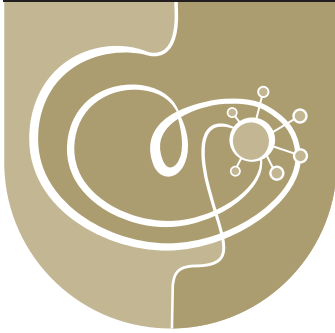


CLASSIC RED eignet sich für die primäre Gärung zur Herstellung sowohl von Rot- und Roséwein. Der Hefestamm tendiert dazu, bei der Gärung zu prädominieren, was die Herstellung sauberer, ausdrucksstarker Weine erlaubt.

Aufgrund seiner Eigenschaften ist er besonders für die Gärung von nicht thermokonditionierten Rotweinmosten geeignet. Unter diesen Bedingungen gewährleistet die Verwendung von CLASSIC RED den guten Erfolg der ausgewählten Hefe, da die Verarbeitungszeiten kürzer sind und die Verbreitung der einheimischen Flora nicht begünstigt wird.

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

HEFE



# CLASSIC RED

*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 Rotwein- und Roséweinmosten.

## 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.