

1895C yeast

Selected from nature
Saccharomyces cerevisiae

Die Vorteile der 1895C

Alle bisher mit der 1895C Weinhefe vergorenen Weine und Fruchtdestillate bestechen durch eine sortentypischen Aromatik und liegen deshalb bei allen Prämierungen an vorderster Stelle.

Die Hefe überzeugt jedoch auch mit weiteren sehr guten Gäreigenschaften, so bleibt auch bei hohen Mostgewichten kein Restzucker, weil diese Hefe im Vergleich zu herkömmlichen Weinhefen selbst Weine mit einem tiefen Glucose-Fruktose-Verhältnis (< 0.1) noch zu Ende vergären kann. Sie kann also sowohl zum Verhindern als auch zum Kurieren von Gärstockungen, die auf einem Ungleichgewicht von Glukose und Fruktose beruhen, eingesetzt werden.

Sie bildet im Vergleich zu herkömmlicher Hefe nur etwa ein Drittel an Biomasse, bei regelmässigem Gärverlauf und ohne Schaumbildung. Sie eignet sich zur optimalen Vergärung für alle weissen und roten Traubensorten sowie Schaumweine und Fruchtdestillate.

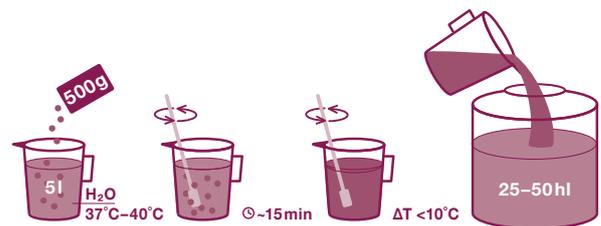
Die Essigsäurebildung ist selbst bei Weinen mit hohem Alkoholgehalt sehr moderat (< 0.5 g/l). Eine H_2S oder SO_2 -Bildung kommt unter optimalen Gärbedingungen kaum mehr vor (< 10 mg/l).

Auf den Einsatz von Hefenährstoffen kann meistens verzichtet werden, wegen des sehr moderaten Nährstoffbedarfs der Hefe 1895C.

Bestellungen online unter www.swiss-wineyeast.ch

Anwendung

Redydration im Wasser ($37^{\circ}C-40^{\circ}C$) für 15 min, langsames Abkühlen mit Most auf die gewählte Gärtemperatur (Δ temp. $< 10^{\circ}C$), danach Zugabe zum Tank.



Dosierung

Weissweingärung:	10–20 g/hl	$15^{\circ}C-20^{\circ}C$
Rotweingärung:	10–20 g/hl	$20^{\circ}C-32^{\circ}C$
Gärstockungen:	20–50 g/hl	$22^{\circ}C$

Gärtemperatur von $15^{\circ}C-32^{\circ}C$

Hohe Alkoholtoleranz ($> 15\%$ vol.)

Die Hefe 1895C ist auch geeignet für Schaumweine und Fruchtdestillate.

swiss wineyeast gmbh

Seestrasse 867 | CH-8706 Meilen

+41 44 793 11 15

info@swiss-wineyeast.ch

swiss-wineyeast.ch