

Für ausgezeichnete Qualitäten:

VINOFERM® RIESLING

Trockenreinzuchthefer zur Herstellung eleganter, rassiger und feinfruchtiger, rebsortenbetonter Rieslingweine

Art.-Nr. G 345

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



Unsere Informationsschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Vorwort

Das ausgeprägte Qualitätsstreben in der heutigen Kellerwirtschaft ist unverkennbar. Der Zusatz von Reinzuchthefen ist deshalb zum festen Bestandteil oenologischer Maßnahmen geworden. Die Verwendung ausgewählter oenologischer Hefen zur Vergärung von Wein war bereits vor hundert Jahren, durch L. Pasteur, bekannt geworden. Die Anwendung von Reinzuchthefer bewirkt einen raschen Gärbeginn, verhindert die Gefahren einer übermäßigen Oxidation und hat positiven Einfluss auf die Reintönigkeit der Weine. Unerwünschte Mikroorganismen werden durch den raschen Gärbeginn in ihrer Entwicklung gehemmt. Der anschließende Gärprozess verläuft gleichmäßig, stetig und vollständig. Der Hefezusatz kann auch dazu dienen, den Charakter des Weines zu beeinflussen. Jeder Hefestamm besitzt seine eigenen technologischen Merkmale und ist somit spezifisch. Die unterschiedlichen Anforderungen bei der Weinbereitung haben dazu geführt, dass spezifische und für einen bestimmten Weintyp besonders geeignete Hefestämme selektioniert wurden.

VINOFERM® RIESLING ist eine besonders gärstarke Hefe, welche schwierigsten Vergärungsbedingungen gerecht wird.

VINOFERM® RIESLING:

- zur Erzeugung eleganter, rassiger und feinfruchtiger, rebsortenbetonter Weine
- bei temperaturgesteuerter, gezügelter Vergärung
- zügige Endvergärung auch bei schwierigen Bedingungen
- geringe Gerbstoffauslösung

Eigenschaften von VINOFERM® RIESLING:

VINOFERM® RIESLING ist eine Saccharomyces-Hefe mit besonders hoher Alkoholtoleranz. VINOFERM® RIESLING eignet sich besonders für gekühlte, gezügelte Vergärungen. Geringste Bildung von flüchtiger Säure und SO₂.

- Gärleistung:
16 - 16,5g Zucker/L für 1Vol.% Alkohol
- Sehr geringe Schaumbildung.
- Ausgezeichnetes Klärverhalten.

Anwendungsempfehlung

Gesundes Lesequ:
20g/hl Most

Faules Lesequ:

Die Einsaatmenge pro 10% Fäulnis um 2g/hl erhöhen.

Die genaue Anwendungsempfehlung entnehmen Sie bitte unserem speziellen Infoblatt „Der Weg zum erfolgreichen Hefeansatz“.

Hinweise zur Lagerung

VINOFERM RIESLING in der geschlossenen Originalverpackung bei einer Temperatur unter 10°C aufbewahren. Anbruchpackungen sollten kurzfristig aufgebraucht werden.

Verkaufseinheiten

VINOFERM® RIESLING ist in Vakuumverpackungen à 500g erhältlich.

Originalkarton: 20 x 500g.

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung