



Collection CÉPAGE

Cabernet

neuer
Hefestamm

Oenologische Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae*

Bringt den typischen Charakter von Cabernet-Rebsorten voll zur Geltung!

Herkunft

Stamm Nr. UC331 selektioniert von der Universität in Santiago de Chile.

Anwendung

Collection Cépage® Cabernet wurde speziell für die Herstellung von Rotweinen aus den Cabernet-Rebsorten selektioniert. Dieser Stamm ist sehr alkoholresistent und bringt sehr strukturierte Weine mit Aromen nach Cassis, schwarzer Schokolade und frischem Tabak. Eine solide Phenolstruktur und geringe Gehalte an flüchtiger Säure verleihen den Weinen eine beachtliche Lagerungsfähigkeit und erlauben den Ausbau im Barrique.

Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
 - Kurze Angärphase, schnelle und gleichmäßige Gärung
- **Alkoholausbeute**
 - 16,3 g Zucker für 1 %vol Alkohol
- **Technologische Charakteristika**
 - Optimale Gärtemperatur: 25 bis 30° C
 - Alkoholtoleranz: 15,5 %vol
 - Resistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l
 - Geringe Schaumbildung
- **Stoffwechsel**
 - Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l
 - Geringe Bildung flüchtiger Säure: weniger als 0,2 g/l
 - Mittlere Acetaldehydproduktion: weniger als 30 mg/l
 - Geringe Bockserbildung
 - Sehr schwache SO₂-Bildung: weniger als 10 mg/l

- **Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.**
- **Collection Cépage® Cabernet ist perfekt auf den Ausbau hochgradiger Lagerweine abgestimmt.**

Dosage

Collection Cépage® Cabernet enthält mindestens 10 Milliarden getrocknete, aktive Hefezellen pro g. Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

Verpackung

Collection Cépage® Cabernet ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.