



## ROTWEINHEFE ROTRESERVE

Stand: 11/2020

*Saccharomyces cerevisiae*

### WEINPROFIL:

Die Preziso Rotweinhafe RotReserve ist besonders für die Produktion von würzigen, strukturierten und dichten Rotweinen mit Lagerpotential geeignet. Empfohlen für lagerfähige, würzige, Weine mit komplexem Aroma und den Ausbau im Barrique aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und reife Zweigelt.

### EIGENSCHAFTEN:

- Gärbereich 18–34° C
- Stark erhöhte Glycerin- und Polysaccharidbildung
- Geringe Schaumbildung
- Nährstoffbedarf gering bis mittel
- Erleichtert den anschließenden biologischen Säureabbau
- Für einen weiten Temperaturbereich
- lebensfähige Hefe: mindestens 10<sup>10</sup> KBE/g
- GMO-frei
- Für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Um einen optimalen Gärverlauf und eine sichere Endvergärung zu gewährleisten, ist generell auf eine gute Nährstoffversorgung, abhängig vom Ausgangsnährstoffgehalt, zu achten.

### DOSIERUNG:

Je nach Mosttemperatur und jahrgangsbedingten Schwankungen wird eine Hefeinsaat von 15 g (optimale Bedingungen) bis 25 g (schwierige Bedingungen) pro hl empfohlen. Für die Rehydratisierung die Hefe in ca. der 10-fachen Menge eines 1:1 Wasser- Mostgemisches bei 38° C einrühren. Danach 15–20 Minuten bis zur Schaumbildung quellen lassen, nochmals umrühren und dann der Gesamtmostmenge unter Rühren begeben. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Gesamtmenge soll nicht über 8° C betragen. Um Aktivitätsverluste bei höheren Temperaturunterschieden zu vermeiden, ist es gegebenenfalls notwendig, den Hefeansatz durch Zugabe von Most langsam abzukühlen.

### LAGERUNG:

Kühl (<15° C) und trocken lagern.

### PACKUNGSGRÖSSEN:

500 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | [www.rwa.at](http://www.rwa.at)  
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.