



## WEISSWEINHEFE WEISS & BLUMIG

Stand: 11/2020

*Saccharomyces cerevisiae*

### WEINPROFIL:

WEISS & BLUMIG ist für die gekühlte Vergärung geeignet und speziell selektioniert um Weinen eine intensiv blumige Noten zu verleihen. Das Geschmacksprofil zeichnet sich durch eine besonders harmonische Charakteristik aus.

Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für frische Weißweine. Empfohlen für die Produktion aus den Sorten Welschriesling, Grüner Veltliner, Muskateller, Müller Thurgau, Rheintriesling, Goldburger sowie für Roséweine empfohlen.

### EIGENSCHAFTEN:

- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Temperaturtolerant bis 14°C
- Geringe Schaumbildung
- Glycerinbildung 3–4 g/l
- Geeignet für tiefe pH-Werte
- GMO-frei
- Für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet
- Nährstoffbedarf mittel

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 (optimale Bedingungen) bis 25 (schwierige Bedingungen) g / 100l empfohlen.

Für die Rehydratisierung die Hefe in ca. der 10-fachen Menge eines 1:1 Wasser- Mostgemisches bei 38°C einrühren. Danach 15–20 min. bis zur Schaumbildung quellen lassen, nochmals umrühren und dann der Gesamtmostmenge unter Rühren begeben.

Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Gesamtmenge soll nicht über 10°C betragen. Um Aktivitätsverluste bei höheren Temperaturunterschieden zu vermeiden, ist es gegebenenfalls notwendig, den Hefeansatz durch Zugabe von Most langsam abzukühlen.

### LAGERUNG:

Bei Unversehrtheit der Verpackung und einer Lagerung bei <15°C beträgt die Mindesthaltbarkeitsdauer 3 Jahre.

### 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  
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten  
neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.