



## WEISSWEINHEFE WEISS & KOMPLEX

Stand: 06/2022

*Saccharomyces cerevisiae*

### WEINPROFIL:

Die Preziso Weißweinhefe WEISS & KOMPLEX zeichnet sich durch ihre Aromaunterstützung in die Richtung von reifen tropischen Früchten und die Eignung zum Schutz der Aromen durch die Möglichkeit einer gekühlten Vergärung aus.

Diese Eigenschaften machen sie bei Chardonnay und anderer Burgundersorten, wenn fruchtige Weine mit vollem Körper und Schmelz angestrebt werden, zur Hefe der Wahl. Damit eignet sich WEISS & KOMPLEX auch für Weine, die im Barrique reifen sollen. Empfohlen für die weiße Burgunderfamilie (Chardonnay, Weißburgunder, Ruländer) und für reife, kräftige Veltliner.

### EIGENSCHAFTEN:

- Optimaler Gärbereich 14–28° C
- Glycerinbildung 5–6 g/l
- Schaumbildung mittel
- Aromaunterstützung (reife Früchte, tropische Früchte)
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- lebensfähige Hefe: mindestens 10<sup>10</sup> KBE/g
- GMO-frei
- Für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch

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

1 kg 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.