



Red Select

Produktinformation



Anwendungen

Red Select ist ein guter Fermentierer mit der Fähigkeit, durch die Extraktion von phenolischen Verbindungen in der Maische die Farbe und das Mundgefühl in Rotweinen zu verbessern. Red Select ist am besten für Weine aus roten Traubensorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz/Syrah geeignet. Diese Hefe ist am besten für die Produktion von sehr hochwertigen Premium- und Superpremium-Rotweinen geeignet.

Dosage:

10 – 20 gr/hl.

Gärungseigenschaften

- Red Select hat eine kurze Lag-Phase mit einer mittelmäßigen Fermentationsgeschwindigkeit bei Temperaturen von 16-28°C.
- Diese Hefe erfordert einen Nährstoffzusatz für die bestmögliche Wirkung. Ein komplexer Nährstoff mit einem hohen Aminosäuregehalt, wie er von Zusätzen wie inaktiver Hefe freigesetzt wird, ist erforderlich.
- Die Alkoholtoleranz dieser Hefe kann bis zu 15-16 % v/v erreichen.
- Red Select ist eine geringfügig bis mittelmäßig schäumende Hefe.

Stickstoffbedarf

Red Select gilt als mittelmäßig bis starker Stickstoffverbraucher. Obwohl die Zugabe von DAP oder Ammoniak zu Beginn der Gärung von Vorteil sein kann, um die Hefebiomasse zu erhöhen, erfordert diese Hefe eine komplexere Nährstoffzugabe, um die negativen Aromen aus dem Wein zu verringern. Die Zugabe eines komplexen Nährstoffes mit hohem inaktiven Hefegehalt wird nach etwa 1/3 der Gärung empfohlen.

Flüchtige Säure

Diese Hefe hat in Anwendungsversuchen gezeigt, dass sie keine flüchtigen Säuregehalte über 0,4 g/l produziert.

Schwefeldioxidproduktion

Red Select kann insgesamt zwischen 30-40 mg/l SO₂ am Ende des Fermentationsprozesses produzieren.

Killer-Aktivität

Red Select ist in der Lage, Killer-Toxine zu produzieren und dominiert daher die Fermentation.

PRODUKT

Verwendung für die Herstellung von Rotweinen mit verbessertem Mundgefühl und höherer Farbintensität.



TYP

Saccharomyces cerevisiae



HERKUNFT

Diese Hefe wurde ursprünglich in Frankreich isoliert und von AB Biotek aufgereinigt.

