



WEINHEFE PREZISO ARUNI

Stand: 06/2023

Saccharomyces cerevisiae ssp.

WEINPROFIL:

ARUNI ist ein Hefestamm für die Produktion sehr fruchtiger Weiß-, Rosé- und Rotweine. Die breite Temperaturtoleranz, der geringe Nährstoffbedarf und die zügige Gärkinetik gewährleisten einen unkomplizierten Gärverlauf. Der Stamm wurde speziell für seine niedrige Produktion von SO₂, H₂S und flüchtiger Säure selektioniert.

Ihre Bildung von intensiven, langanhaltenden Fruchtaromen und die Unterstützung der Würze machen ARUNI zur optimalen Hefe für die Vinifizierung fruchtig-frischer Weiß- und Roséweine sowie rotbeeriger Rotweine.

EIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtolerant bis 16 % vol
- Gärbereich 12 – 30° C
- Nährstoffbedarf niedrig
- Glycerinbildung 5 – 6 g / l
- Schaumbildung niedrig
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- 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 (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

10 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 vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.