

Produktlerläuterung

Seccoferm® ist eine ausgewählte granuliert Trocken-Reinzuchtheife für die Sektbereitung nach dem Flaschengärungsverfahren. Die positiven Vergärungs- und Verkostungsergebnisse sind ausnahmslos auf die Großraumvergärung übertragbar. Es handelt sich um den Hefestamm LW-187-50 der Heferasse *Saccharomyces bayanus*. Die Verpackung erfolgt unter Schutzgas.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Anwendung bei jedem Verfahren der Sektbereitung.

Produkt und Wirkung

Seccoferm® zeigt bei Sektgrundweinen ideale Angärleistungen. Neben den ausgezeichneten organoleptischen Qualitäten gärt Seccoferm® rasch und zügig durch. Hohe Alkoholverträglichkeit und günstige Kaltgäreigenschaften sind weitere Vorteile.

Dosage

Im Allgemeinen werden 20 g Seccoferm® je 100 L Cuvée eingesetzt. Bei Gärtemperaturen unter 15 °C oder wenn eine besondere Hefenote im Sekt gewünscht wird, kann die Dosage auf 25 - 30 g/100 L und mehr erhöht werden.

Anwendung

Seccoferm® kann direkt der Cuvée zugesetzt werden. Vorzugsweise wird Seccoferm® jedoch in der 5 bis 10fachen Gewichtsmenge eines 1:1 Cuvée-/Wasser-Gemisches (35 - 40 °C) ca. 20 Minuten vorgequollen. Nach dieser Quellung der Hefe kann die Dosage zur Cuvée erfolgen. Insbesondere bei der Flaschengärung ist für eine gleichmäßige Hefeverteilung durch stetiges Rühren während der Füllung zu sorgen. Als Rüttelhilfe empfehlen wir die Zugabe von Sekt-Klar direkt nach der Hefedosage.

Lagerung

Schutzgasverpackt. Gekühlt und trocken lagern. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen. Innerhalb einiger Tage aufbrauchen.

**Die granuliert
Trocken-
Reinzuchtheife für
die Sektbereitung**