

VITILEVURE® ALBAFLOR®

YSEO®

Eine vom nationalen Agrarforschungszentrum (INRA), Narbonne, zur Herstellung von aromatischen Weißweinen ausgesuchte natürliche Hefe.



Neues von Lallemant entwickeltes Produktionsverfahren, das ermöglicht, besser an die önologischen Konditionen angepasste Hefen zu erhalten. Dieses Verfahren optimiert die Verlässlichkeit der Alkoholgärung und reduziert die möglichen Risiken organoleptischer Abweichungen.



--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO ist besonders für trockene Weißweine zur raschen Konsumierung geeignet. Die nach der Gärung mit VITILEVURE ALBAFLOR YSEO erhaltenen Weine weisen eine hohe Geschmacksharmonie als auch vorherrschend blumige Aromen, sowie die von Zitrusfrüchten (weißen Blüten) dieser Gärungsart auf.

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO ist besonders dafür geeignet, neutrale Rebsorten hervorzuheben.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Die Sensibilität gegenüber dem Toxin K2 ist nicht erhebend, da VITILEVURE ALBAFLOR YSEO bei weißen Mosten verwendet wird, die generell erfolgreich von ihren ursprünglichen Killerhefen (Behandlungen vor der Gärung) befreit sind.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Auch bei guter Eignung für Moste mit einem potentiellen Gehalt über 13 % wird eine Temperaturregulierung von 18-20 °C und die Zugabe von ACTIFERM 1-2 und von Sauerstoff zum günstigsten Zeitpunkt empfohlen.
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig, besonders bei niedrigen Temperaturen.
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach.
- **Produktion von H₂S:** Schwach.
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion von Glycerin:** Mittel bis hoch.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach.
- **Ausflockung und Sedimentation:** Rasch zum Ende der Fermentation.
- **Stickstoffbedarf:** Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und ACTIFERM 1-2 bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.

--- ANWENDUNGSDOSIS ---

Indizierte Dosis: 20 g/hl

--- GEBRAUCHSANLEITUNG ---

- Die ausgewählten Hefen in der 10fachen Menge Wasser von 35-37 °C ihres Volumens in einem sauberen Behälter rehydratieren.
- Vorsichtig mischen und 20 Minuten rehydratieren lassen.
- Die Hefe an die Temperatur des Tanks akklimatisieren, indem nach und nach Most zugegeben wird: Der Temperaturunterschied von Hefe und Most darf bei der Hefezugabe nicht mehr als 10 °C betragen.
- Zur Homogenisierung die Hefe mittels Umpumpen in den Most einarbeiten.
- Die Gesamtdauer des Einweichens darf 45 Minuten nicht übersteigen.
- Das Einweichen im Most empfiehlt sich nicht.
- In Mosten mit hohem Alkoholpotential (> 13% V/V) empfiehlt sich die Zugabe des Schutzmittels **PREFERM** während der Rehydratation.

--- DARREICHUNGSFORM ---

Vakuumbbeutel 0.5 kg - Karton 20 x 0.5 kg.

--- KONDITIONEN DER AUFBEWAHRUNG ---

An einem kühlen und trockenen Ort bis zu 3 Jahren in seiner Originalpackung aufbewahren.
Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.
Keine Beutel verwenden, die nicht mehr vakuumdicht sind.

Danstar-Produkt, vertrieben durch:



MARTIN VIALATTE

79 avenue A.A. Thévenet

BP 1031 – Magenta

51319 Epernay Cedex – France

Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

www.martinvialatte.com

Die in diesen Unterlagen aufgeführten Informationen sind nach unseren Erkenntnissen wahr und richtig, werden jedoch als Referenz ohne jegliche ausdrückliche oder implizite Garantie geliefert. Danstar kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für besondere direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Kauf oder der Benutzung dieser Informationen erwachsen.