

Aus der Sammlung des Institut Pasteur stammende natürliche Hefe für die Wiederaufnahme der Alkoholgärung.



--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE B ist selbst bei sehr hohen Alkoholwerten besonders für die Wiederaufnahme der Alkoholgärung geeignet.

Aus organoleptischer Sicht gilt dieser Stamm als neutral und erhält somit den Rebsortencharakter der Weine.

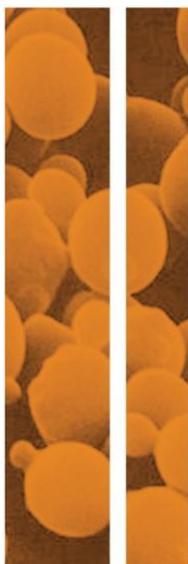
--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae* (Var.: *bayanus*).
- **Killercharakter:** Gegenüber dem Toxin K2 sensible Hefe.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Sehr gut (bis zu 17% V/V).
- **Kinetik der Fermentation:** Regelmäßig.
- **Temperatur der Fermentation:** zwischen 15 und 30 °C.
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach, unterhalb von 5 mg/l gesamten SO₂.
- **Produktion von Acetaldehyd:** Sehr schwach, unterhalb von 10 mg/l.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Allgemein schwach 0,15 g/l (H₂SO₄).

B

LEVURE®

VITI



--- 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 ---

0.5 kg-Tüte – Karton zu 20 X 0.5 kg

--- KONDITIONEN DER AUFBEWAHRUNG ---

An einem kühlen und trockenen Ort bis zu 4 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.