

Zusammenstellung von ausgesuchten natürlichen Hefen.

Sicherheit bei der Gärung. Für die Basisweine des Cognac geeignet.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---



VITILEVURE B+C setzt sich aus zwei Stämmen verschiedener Sorten der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* zusammen, deren Synergie einen korrekten Einsatz der alkoholischen Fermentation, jedoch auch eine korrekte Beendigung der AF gewährt.

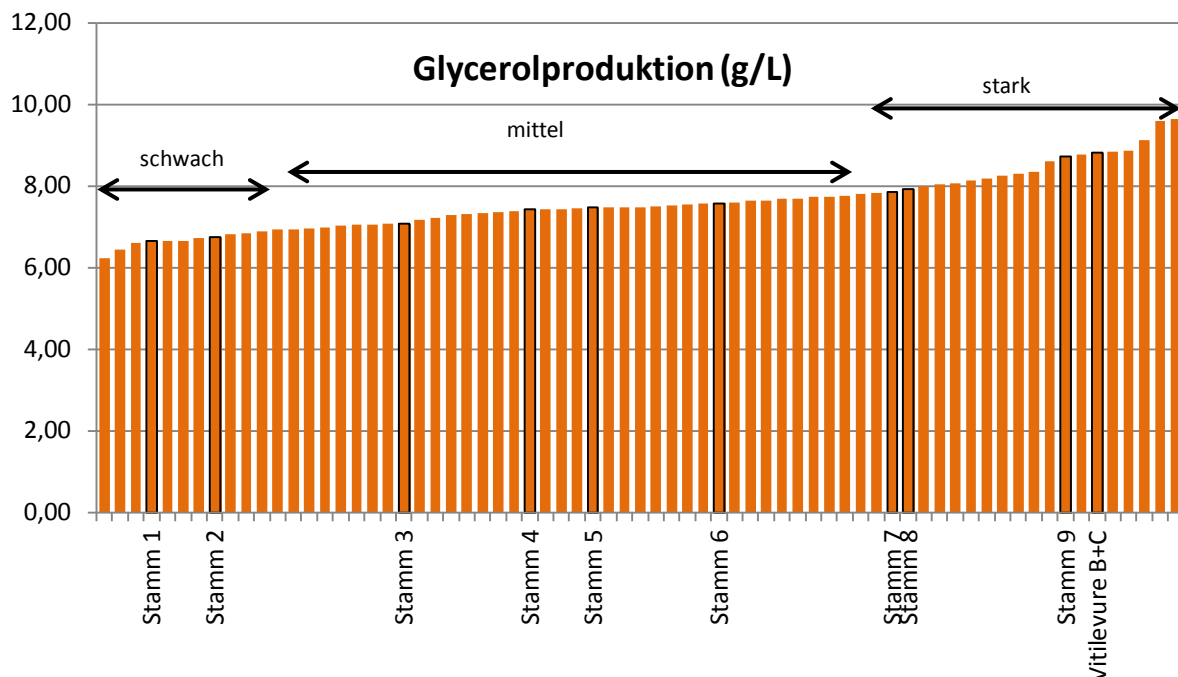
Aus organoleptischer Sicht respektiert VITILEVURE B+C die Typizität der Weine.

Bei strukturierten Rotweinen beteiligt sich VITILEVURE B+C an der einwandfreien Extraktion der Farbe und der Tannine.

Aufgrund ihrer guten Fermentationseignung und ihrer sehr schwachen Produktion an Alkohol empfiehlt sich VITILEVURE B+C besonders für die Bereitung von Basisweinen für Cognac, die zur Branntweinbrennerei bestimmten sind.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** Mischung von *Saccharomyces cerevisiae* (Var. *bayanus*) und *Saccharomyces cerevisiae* (Var. *cerevisiae*).
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Sehr gut (oberhalb von 15% im Volumen).
- **Kinetik der Fermentation:** Die Synergie zwischen den beiden Stämmen und die Dynamik ihrer jeweiligen Populationen gewährleisten eine regelmäßige und komplette Fermentation von kurzer Latenzzeit.
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach (unterhalb von 0,15 g/l H₂SO₄).
- **Produktion von H₂S:** Sehr schwach.
- **Produktion von Schaum:** Generell sehr schwach.
- **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 (> 14% V/V) empfiehlt sich die Zugabe des Schutzmittels **PREFERM** während der Rehydratation.

--- DARREICHUNGSFORM ---

0.5 kg-Tüte – Karton zu 20 X 0.5 kg

--- KONTITIONEN DER AUFBEWAHRUNG ---

An einem kühlen und trockenen Ort bis zu 4 Jahren in seiner Originalpackung aufbewahren. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

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.