

Vom französischen Weinbauinstitut (IFV) ausgesuchte natürliche Hefe zur Bereitung von Rotweinen mit Lagerpotential.



Neues von Lallemend 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 CSM YSEO wurde in der Region von Bordeaux ausgewählt, eignet sich für die Herstellung von roten Lagerweinen und empfiehlt sich besonders für die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.

Aus organoleptischer Sicht begünstigt VITILEVURE CSM YSEO die Produktion eleganter, ausgewogener und fruchtiger (rote Früchte, Erdbeere, Himbeere, ...) Rotweine, deren pflanzlicher Charakter vermindert ist.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Killerstamm. Sie implantiert sich daher sehr gut beim Einimpfen.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** 14 % Volumenalkohol.
- **Temperatur der Fermentation:** 15° C bis 32 °C (Anstieg von 5 °C bis 44 °C).
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und komplett nach raschem Einsatz der Gärung.
- **Produktion von SO₂:** schwach: 10 mg/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von H₂S:** Sehr schwach produzierend.
- **Produktion von Schaum:** Sehr schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Mittel: 0,25 g/l (H₂ SO₄) in synthetischem Milieu, und etwas stärker, wenn der Alkoholwert über 13 liegt.
- **Produktion von Glycerin:** Hoch: 6,1 g/l in synthetischem Milieu.
- **Kompatibilität mit malolaktischer Gärung:** Korrekt.
- **Stickstoffbedarf:** Schwach.

--- ANWENDUNGSDOSIS ---

Indizierte Dosis: 20 g/hl Organoleptische Wirkung.

--- 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.