

VITILEVURE® DV 10™

Vom Labor für Mikrobiologie des „Pôle Technique et Environnemental“ des französischen Weinbauinstituts CIVC anerkannte natürliche Hefe.

Zur Herstellung von Schaumweinen (Basisweine und Schaumbildung) und besonders gut geeignet für die Bereitung stiller Weine mit hohem Alkoholpotential.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---



VITILEVURE DV10 ist aufgrund seiner önologischen und mikrobiologischen Eigenschaften besonders für die schwierigen Konditionen der für die Herstellung von Schaumweinen, die generell schwach an Stickstoff sind, bestimmten Basisweine weißer Rebsorten geeignet.

Die nach der Fermentation mit VITILEVURE DV10 hervorgehenden Weine weisen folgende organoleptische Eigenschaften auf: Finesse, Rundheit, Ausgewogenheit und diskrete Fruchtigkeit. Diese Qualitäten sind ebenfalls für die angestrebte Schaumbildung erwünscht.

VITILEVURE DV10 ist bezüglich der Wiederaufnahme der Gärung sehr leistungsstark.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae galactose* – (z.B. *bayanus*).
- **Killercharakter:** Killerhefe.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Hoch (bis zu 17 %).
- **Gärungskinetik:** Schnell.
- **Spanne der Fermentationstemperatur:** Von 8 bis 32 °C
- **Resistenz gegenüber niedrigen pH-Werten:** bis 2,8-2,9 zu bedeutenden Dosen von SO₂.
- **Schwache Produktion von SO₂ und H₂S.**
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach.
- **Rasche Autolyse.**
- **Kompatibilität mit malolaktischer Gärung:** Korrekt.
- **Stickstoffbedarf:** Schwach.

DV 10™

VITILEVURE®

VITILEVURE

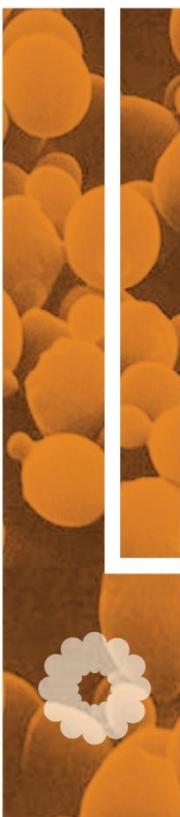


Schaubild Nr. 1: Leistungen von VITILEVURE DV10 bei der Schaumbildung (Wein mit pH-Wert 3, 11 % Äthanol, 50 mg/l an Gesamt-SO₂):

Temperatur	pH-Wert	Freies SO ₂	Dauer der Kohlensäureentwicklung (Tage)	Rückstände (g/l)
10	2,9	10	75	0
	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
	3,1	10	20	0

Verbunden mit der Zugabe von Gärungsaktivatoren (ACTIFERM) und einer guten Vorbereitung des Fermentationsstarters (siehe spezielles Datenblatt „Wiederaufnahme der Fermentation“) gewährleistet ihre Verwendung eine erfolgreiche Operation.

--- ANWENDUNGSDOSIS ---

Rosé- und Weißweine 20 – 25 g/hl

Rotweine 25 – 30 g/hl

--- GEBRAUCHSANLEITUNG ---

Für das Beimpfen stiller Weine

- Die Hefen in Wasser von etwa 35 °C (1 kg Hefen auf 10 Liter Wasser) einweichen.
- 15 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig 15 Minuten lang von Zeit zu Zeit umrühren. Die Rehydratationsphase darf nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Der Temperaturunterschied zwischen dem Milieu der Rehydratation und dem Most darf zum Zeitpunkt der Hefezugabe nicht höher als 10 °C sein.
- Der verwendete Behälter muss sauber sein.
- Es ist nicht nötig zum Einweichen der Hefen Most zu verwenden.
- Die Zubereitung in die 10- bis 20-fache Menge des Mostvolumens einarbeiten, 6 bis 12 Stunden gären lassen, dann im oberen Bereich des Tanks einarbeiten.

Zur Schaumbildung

Es ist nötig, die Hefe an den Alkohol und die spezifischen Konditionen der Weine (pH-Wert, SO₂, Temperatur, ...) zu akklimatisieren. Nach Beratung mit Ihrem Önologen über 2 bis 5 Tage einen Fermentationsstarter herstellen.

--- DARREICHUNGSFORM ---

Vakuumbeutel 0,5 kg - Karton 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:



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.