

VITILEVURE®

ELIXIR®
YSEO®

Aus der Hybridisierung zweier Stämme vom Typ *Saccharomyces cerevisiae* entstandene natürliche Hefe. Vom Institut für Biotechnologie des Weins (Universität Stellenbosch) ausgesucht.

Zur Herstellung von aromatischen Weiß- und Roséweinen.



Neues von Lallemand 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 ELIXIR YSEO ist ein Hefehybrid, das ein gutes Gärungsverhalten als auch eine hohe Implantationskapazität in stark geklärten Mosten und unter Bedingungen niedriger Temperaturen (14 °C) bewiesen hat.

Im Hinblick auf die Aromen bei Weiß- und Roséweinen, besitzt sie besonders folgende Kapazitäten:

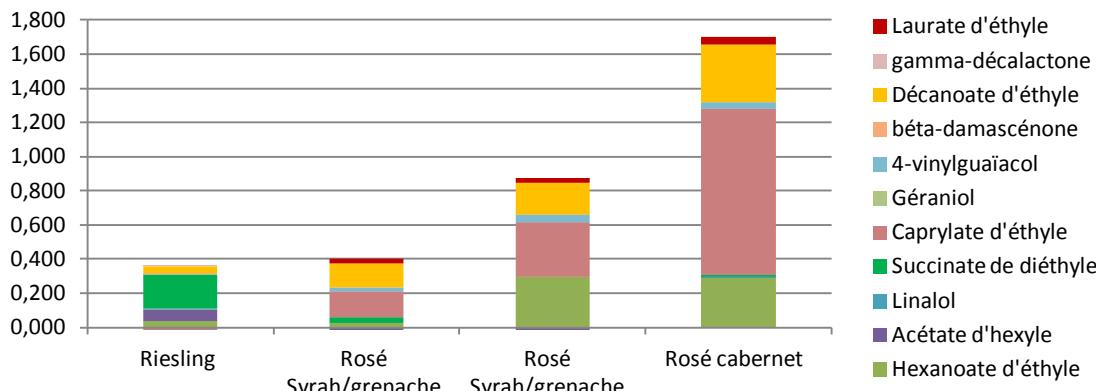
- Das rebsorteneigene aromatische Potential der Trauben (Terpene, C13 Norisprenoide) auszudrücken und zu enthüllen als auch das der Thiole (3MH und A3MH), was dem Wein eine größere und zeitlich beständige Komplexität und verleiht;
- Fruchtige Aromen vom Typ Fettsäureester auszudrücken.

Dank der im Laufe der Alkoholgärung erhaltenen Aromenvielfalt, werden die Weine mit einer guten, zeitbeständigen Aromenkomplexität und einer guten Ausgewogenheit am Gaumen als eleganter beurteilt.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*, Var. *cerevisiae*.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** 15 % Volumenalkohol.
- **Toleranz gegenüber der Temperatur:** Von 14 bis 25 °C.
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und gemäßigt. (Bei sehr zuckerhaltigen Mosten empfiehlt sich die Zugabe von Nährstoffen).
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach.
- **Produktion von H₂S:** Sehr schwach.
- **Produktion von Schaum:** Schwach bis mittel, je nach Mosttyp.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach.
- **Stickstoffbedarf:** Mäßig. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und ACTIFERM 1-2 bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.

Abbildung 1: Erhaltene Abweichung zugunsten von **VITILEVURE ELIXIR YSEO** bei Konzentrationen von Aromamolekülen (mg/l) – Vergleichende Versuche mit verschiedenen Referenzhefen für die Herstellung von intensiv aromatischen/technologischen Weiß- und Roséweinen. Riesling-Weine und Roséweine - Jahrgang 2010.



--- 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 ---

Vakuumbeutel 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:



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.