

Für fruchtige, weiche Weine von Sicarex Beaujolais ausgesuchte natürliche Hefe.



Neues von Lallemant 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 GY YSEO wurde auf Beaujolais-Terroir ausgewählt und ergibt aufgrund ihrer Ausgewogenheit und Weichheit am Gaumen bemerkenswerte Weine mit intensiv fruchtigen und vielseitigen Aromen. Sie ist besonders geeignet für Weine aus den Rebsorten Gamay und Pinot Noir, die ebenso wie die Primeur-Weine für eine rasche Konsumation bestimmt sind.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae* (Var. *cerevisiae*).
- **Killercharakter:** Killerhefe.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis 15 % Volumenalkohol.
- **Temperatur der Fermentation:** 15 bis 32 °C.
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und komplett.
- **Produktion von SO₂:** Schwach, 15 mg/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von H₂S:** Keine.
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion von Acetaldehyd:** Mittel, 40 mg/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach, 0,2 g H₂SO₄/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von Glycerin:** Mittel, 4,7g/l in synthetischem Milieu.
- **Gute Kompatibilität mit malolaktischer Fermentation.**
- **Stickstoffbedarf:** Schwach.

--- 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 rehydrieren.
- Vorsichtig mischen und 20 Minuten rehydrieren 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-Beutel – 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.