

VITILEVURE® KD®

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Für Weine von starker aromatischer Typizität.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---



VITILEVURE KD besitzt die Eigenschaft, die Aromen großer Rebsorten wie Sauvignon (Bordeaux, Loiretal) oder auch Riesling zu offenbaren.

Bei Weinen vom Typ Sancerre ermöglicht VITILEVURE KD eine bessere langzeitige Entwicklung der Weine.

Die mit VITILEVURE KD erzeugten Sauvignon-Blanc-Weine aus den Weingärten des Loiretals werden regelmäßig ausgezeichnet. In dieser Region erzielt diese Hefe ebenfalls gute Resultate bei Rotweinen (Cabernet Franc).

Ohne nennenswerte Ansprüche bezüglich der Nährstoffe macht VITILEVURE KD den Ausbau von Mosten möglich, die generell schwierig zu fermentieren sind.

Ihre Leistungen bei der Gärung bewirken, dass sie ebenso geeignet für die Weinbereitung der roten Primeur-Weine mit hohem Alkoholpotential wie zur Behandlung von Gärungsstillstand ist.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

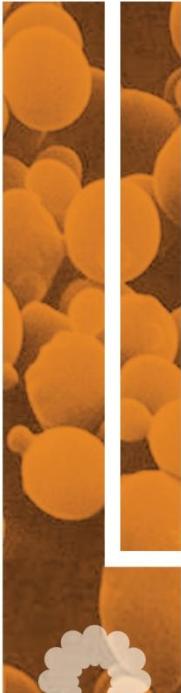
- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (z.B.*.bayanus*).
- **Killercharakter:** Killerhefe.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 15 % Volumenalkohol.
- **Optimaler Temperaturbereich:** Von 5 bis 37 °C.
- **Kinetik der Fermentation:** Sehr kräftig, in der Lage, sich nach einer kurzen Latenzphase zu entwickeln.
- **Nährstoffansprüche:** Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und ACTIFERM 1-2 bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach, 9 g/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von Brenztraubensäure und Acetaldehyd:** Schwach (< 30 mg/l).
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Normal.
- **Produktion von Glycerin:** Ziemlich hoch.

--- ANWENDUNGSDOSIS ---

Indizierte Dosis: 20 g/hl

KD®

VITTELEVURE®



--- 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-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

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.