

VITILEVURE® LB BLANC®

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Für alle Sicherheit bei aromatischen Weißweinen.



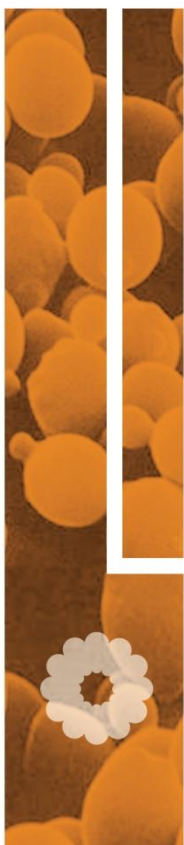
--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE LB BLANC empfiehlt sich besonders für die Herstellung von aromatischen Weißweinen für eine rasche Lancierung auf dem Markt. Selbst bei relativ aromaneutralen Rebsorten, besitzt sie die Eigenschaft, fruchtige Aromen bei gleichzeitiger Verleihung von Rundheit am Gaumen zu enthüllen.

Außerdem beweist dieser Stamm ein sehr gutes Gärverhalten, selbst bei zuckerreichen Mosten, was sich für eine schnelle Weinbereitung in aller Sicherheit als günstig erweist.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Killer. Sie implantiert sich daher sehr gut beim Einimpfen.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 14 % Volumenalkohol.
- **Temperatur der Fermentation:** 15° C bis 32 °C (Anstieg von 5 °C bis 44 °C).
- **Gärungskinetik:** Schnell.
- **Produktion von SO₂:** Ziemlich schwach, 15 g/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von H₂S:** Keine.
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach.
- **Produktion von Glycerin:** Mittel, 6 mg/l in synthetischem Milieu.
- **Nährstoffbedarf:** Hoch. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und ACTIFERM 1-2 bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.



--- 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 ---

Vakuumbbeutel 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:



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.