

VITILEVURE® LB ROUGE®

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Für fruchtige und runde Rotweine.

An die Fermentation von Mosten aus thermoreguliertem Ausbau angepasst.



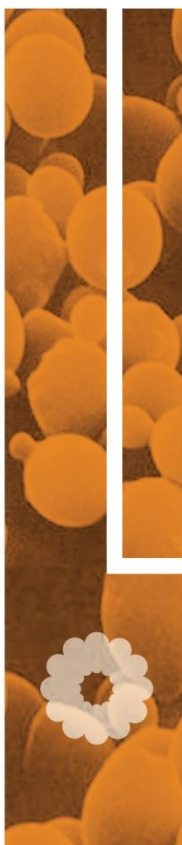
--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE LB ROUGE besitzt die Eigenschaft, das Aromen- und Geschmackspotential der Weine (rote Früchte und Frische) zu erhöhen und sichert gleichzeitig Komplexität und Fortdauer.

Durch eine schonende Extraktion der phenolischen Bestandteile, die dem Wein bei aller Rundheit Tanninreichtum verschaffen, ermöglicht VITILEVURE LB ROUGE, Weine zu erhalten, die vorzugsweise schnell konsumiert werden sollten.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- Resistenz gegenüber Alkohol: Bis zu 14%.
- Temperatur der Fermentation: 15 bis 32 °C.
- Gärungskinetik: Ziemlich rasch.
- Produktion von SO₂: Schwach, 10 mg/l in synthetischem Milieu.
- Produktion von H₂S: Keine.
- Produktion von Schaum: Bei Traubensaft im Labor schwach.
- Produktion flüchtiger Säure: Schwach.
- Produktion von Glycerin: Hoch, 7g/L in synthetischem Milieu.
- Stickstoffbedarf: Gemäßigt. 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.

--- DARREICHUNGSFORM ---

Vakuumbbeutel 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:



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.