

VITILEVURE®

M05®

Vom französischen Weinbauinstitut (IFV) ausgesuchte natürliche Hefe.

Für aromatische und komplexe Weißweine.



--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE M05 wurde auf Muscadet-Terroirs ausgewählt und drückt besonders gut die Potentialitäten von auf Hefesatz ausgebauten aus.

Die erhaltenen Weine besitzen feine und komplexe Aromen, die im Allgemeinen für die Appellation Muscadet als am Typischsten beurteilt werden.

Bei anderen weißen Rebsorten vom Typ Chardonnay und Chasselas zeichnen sich die erhaltenen Weine nach der Bereitung mit VITILEVURE M05 durch hochgradige Finesse aus.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killercharakter: Gegenüber dem Killerfaktor neutrale Hefe.
- Resistenz gegenüber Alkohol: Bis 14 % Volumenalkohol.
- Temperatur der Fermentation: 15 bis 32 °C.
- Gärungskinetik: Regelmäßige und komplette Kinetik.
- Produktion von SO₂: Schwach, 20mg/l in synthetischem Milieu.
- Produktion von H₂S: Keine.
- Produktion von Schaum: Ziemlich schwach.
- Produktion flüchtiger Säure: Schwach, 0,22g H₂SO₄/l in synthetischem Milieu.
- Produktion von Acetaldehyd: Mittel, 40mg/L in synthetischem Milieu.
- Produktion von Glycerin: 5 bis 6g/l bei Most.
- 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.
- 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:

	MARTIN VIALATTE
	79 avenue A.A. Thévenet
	BP 1031 – Magenta
	51319 Epervain 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.