

# VITILEVURE®

## M83®

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Für den fruchtigen Ausdruck der Rebsorte und die Rundheit am Gaumen der Rot- und Roséweine der südländischen Art.

### --- ANWENDUNGSBEREICH ---



VITILEVURE M83 ist besonders für die Bedingungen der Weinbereitung von Rot- und Roséweinen der südlichen Regionen mit hohem Alkoholwert, reich an Phenolen und generell stickstoffarm geeignet.

Sie zeichnet sich durch ihre hohe Kapazität der Implantation sowie durch ihre schwache Produktion an flüchtiger Säure während der Alkoholgärung aus.

Die nach der Gärung erhaltenen Weine sind rund und ausgewogen und weisen einen Aromaausdruck vom fruchtigen Typ auf. Dies erlaubt eine exzellente Unterstreichung der rebsorteneigenen Aromen der Weine aus der Rebsorte Mourvèdre mit großer Farbintensität. Ihre hochqualitative aromatische Wirkung ist sowohl auf ofaktiver wie auch auf gustativer Ebene spürbar.

### --- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Gegenüber dem Killerfaktor neutrale Hefe.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 15 % Volumenalkohol.
- **Kinetik der Fermentation:** Sehr gut.
- **Produktion von SO<sub>2</sub>:** Sehr schwach bis gar nicht vorhanden.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach (unterhalb von 0,20 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- **Produktion von H<sub>2</sub>S:** Sehr schwach bis gar nicht vorhanden.
- **Produktion von Schaum:** Generell sehr schwach.
- **Stickstoffbedarf:** 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.

## --- KONTIITIONEN 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:

	<p><b>MARTIN VIALATTE</b>  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  <a href="http://www.martinvialatte.com">www.martinvialatte.com</a></p>
---	---

*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.*