

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 olfaktiver 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 SO₂:** Sehr schwach bis gar nicht vorhanden.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach (unterhalb von 0,20 g/l H₂SO₄).
- **Produktion von H₂S:** 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.

Indizierte Dosis: 20 g/hl

--- ANWENDUNGSDOSIS ---

--- 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 ---

Vakuumbeutel 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.