

Vom französischen Weinbauinstitut (IFV) ausgesuchte natürliche Hefe.

Für lagerfähige Rotweine vom Rebsortentyp Merlot und Cabernet.



Neues von Lallemant entwickeltes Produktionsverfahren, das ermöglicht besser an die önologischen Konditionen angepasste Hefen zu erhalten. Dieses Verfahren optimiert die Verlässlichkeit der Alkoholgärung und reduziert die möglichen Risiken organoleptischer Abweichungen.



--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE MT YSEO trägt zur Extraktion und zum Erhalt der Farbe und der Tannine der Trauben bei und ist so besonders geeignet für die Bereitung von großen Lagerweinen, insbesondere bezüglich der Rebsorten vom Typ Cabernet Sauvignon und Merlot. Was die Aromen angeht, ermöglicht **VITILEVURE MT**, die rebsorteneigenen Aromen vom Typ furaneol und norisoprenoid, die aromatische Noten von Erdbeerkonfitüre, fruchtigen und blumigen Aromen hervorbringen.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Killer.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 15 % Volumenalkohol.
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und komplett.
- **Produktion von Glycerin:** Bedeutend (7,6 g/l in synthetischem Milieu IFV – 12% Ethanol).
- **Produktion von SO₂:** Keine.
- **Produktion von H₂S:** Keine.
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Sehr schwach.
- **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 (> 14% V/V) empfiehlt sich die Zugabe des Schutzmittels **PREFERM** während der Rehydratation.

--- DARREICHUNGSFORM ---

Vakuumbbeutel 0.5 kg - Karton 20 x 0.5 kg.

--- KONTITIONEN 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.

