

VITILEVURE® MULTIFLOR®

Zusammenstellung von ausgesuchten natürlichen Hefen.

Für den aromatischen Ausdruck und die Gärungssicherheit von
Weiß- und Roséweinen vom südlichen Typ.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---



VITILEVURE MULTIFLOR ist eine Verbindung von ausgewählten komplementären Hefesorten, die speziell für die Gärung von Traubenmosten von sehr hohem Zuckergehalt entwickelt wurden, um eine sichere Gärung und aromatischen Ausdruck, sowohl bei der Bereitung von Rotweinen als auch bei der Herstellung von Weiß- und Roséweinen, zu erhalten.

VITILEVURE MULTIFLOR besitzt die Eigenschaft, Weine zu produzieren, die eine sehr gute Aromaintensität und eine große Finesse mit Respekt für die Typizität der Rebsorten aufweisen.

VITILEVURE MULTIFLOR setzt sich aus zwei Hefen zusammen: Die eine, *Saccharomyces cerevisiae*, weist ein bedeutendes Potential an Aromaausdruck auf, die andere, *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (z.B. *bayanus*), eine gute Resistenz gegenüber sehr hohen Alkoholwerten, was ihr erlaubt, selbst unter schwierigen Bedingungen (Alkoholwert, pH-Wert, Temperatur der Gärung,...) das Ende der Fermentation zu gewährleisten.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (z.B. *bayanus*) und *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 15 % Alkohol.
- **Gärungskinetik:** Schnell, regelmäßig und komplett, selbst unter schwierigen Bedingungen.
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach bis gar keine.
- **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:** Schwach bis mäßig.



--- 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 ---

0.5 kg-Beutel – Karton zu 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.