

VITILEVURE® QUARTZ®

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Zur Bereitung von Schaumweinen, der Wiederaufnahme der Alkoholgärung, der Gärsicherheit und die organoleptische Qualität der Weine.



--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE QUARTZ gewährleistet die Sicherheit der alkoholischen Fermentation unter schwierigen Bedingungen (hoher Alkoholwert, niedriger pH-Wert, niedrige Temperatur...).

Sie ist besonders für die regelmäßige und komplette Durchführung der Schaumbildung bei den Basisweinen (traditionelle Methode) geeignet. VITILEVURE QUARTZ verleiht den Weinen ein elegantes Aromaprofil und große Finesse.

Die von VITILEVURE QUARTZ erbrachten Leistungen bei der Gärung sind dank ihres Vermögens und ihrer fructophilen Resistenz gegenüber Alkohol von Interesse bei der Wiederaufnahme der Alkoholgärung.

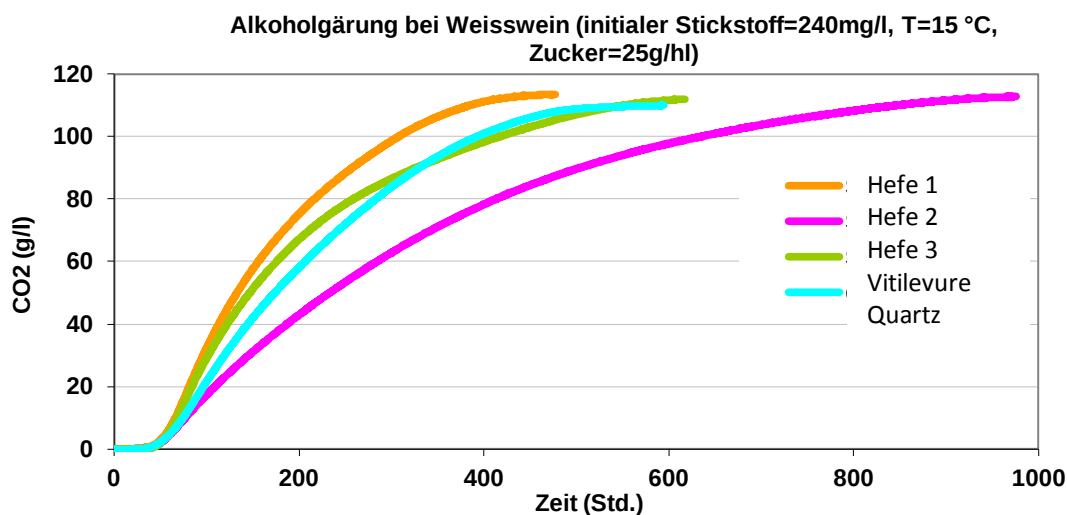
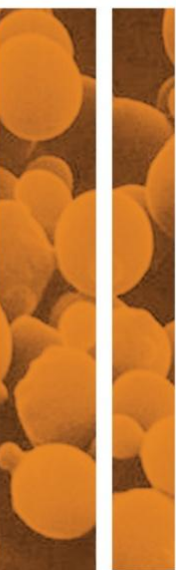
--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (zB. *bayanus*).
- Resistenz gegenüber Alkohol: Bis zu 17 %.
- Gärungskinetik: Schneller Start und regelmäßige Alkoholgärung.
- Temperaturbereich: 10 bis 32 °C.
- Schaumproduktion: Schwach.
- Produktion von SO₂ und H₂S: Schwach.
- Produktion flüchtiger Säure: Schwach, von 0,2 bis 0,25 g H₂SO₄/l.
- Gutes fructophile Vermögen.
- Stickstoffbedarf: Sehr schwach.

QUARTZ®

LEVURE®

VITI



--- 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 (> 14.5% V/V) empfiehlt sich die Zugabe des Schutzmittels **PREFERM** während der Rehydratation.

Für die Schaumbildung: Es ist nötig, die Hefe an den Alkohol und die spezifischen Konditionen der Weine (pH-Wert, SO₂, Temperatur, ...) zu akklimatisieren. Nach Beratung mit Ihrem Önologen über 2 bis 5 Tage einen Fermentationsstarter herstellen.

--- DARREICHUNGSFORM ---

0.5 kg-Beutel – Karton zu 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:



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

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.oenotechnic.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.