

Eine vom Labor für Önologie der Landwirtschaftskammer, Departement Drôme, der Universität der Weine von Suze la Rousse ausgesuchte Hefe.

Spezifische Hefe der Rebsorte Syrah. Für die Bereitung von Rot-, fruchtige Rosé- und Rebsortenweine geeignet.



Neues von Lallemend 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.



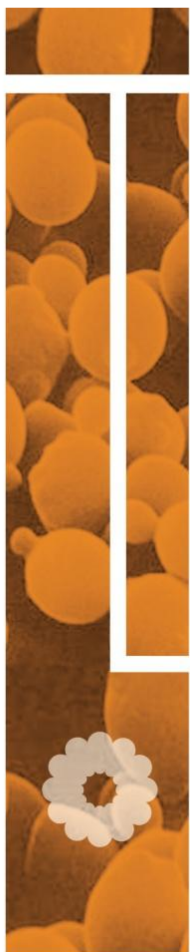
--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE SYRAH YSEO wurde auf den besten Syrah-Terroirs des Rhonetales ausgesucht. Sie bringt alle aromatischen Potentialitäten dieser Rebsorte auf verschiedenen Typen Terroir zum Ausdruck. Sie zeichnet sich durch ihre Fähigkeit aus, sowohl Säure als auch Farbsintensität zu bewahren.

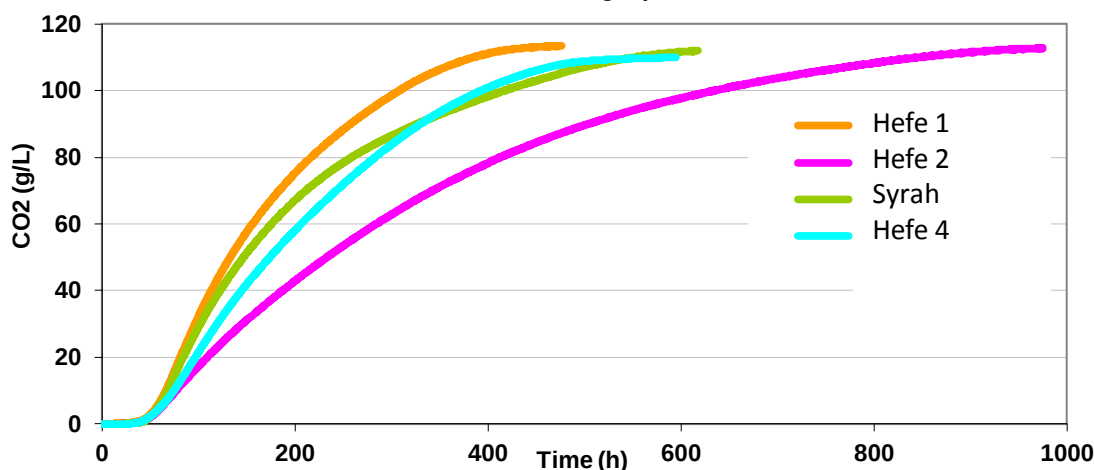
Durch ihre Fähigkeit, die aromatischen Komponenten der Rebsorten vom norisoprenoiden Typ zu enthüllen ermöglicht es VITILEVURE SYRAH YSEO, Roséweine verschiedener Rebsorten mit fortdauernden Aromen und vom Typ roter Früchte herzustellen.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Die Hefe ist gegenüber dem Killerfaktor neutral. Sie implantiert sich also sehr gut beim Beimpfen und wird nicht von eventuellen eingeborenen Killerhefen gestört.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Auch bei guter Eignung für Moste mit einem potentiellen Gehalt über 13 % wird eine Temperaturregulierung von 18-20 °C, die Zugabe von ACTIFERM 1-2 und von Sauerstoff zum günstigsten Zeitpunkt empfohlen.
- **Temperatur der Fermentation:** 15 bis 32 °C.
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und komplett.
- **Produktion von SO₂:** Sehr schwach bis inexistent bei Most und in synthetischem Milieu.
- **Produktion von H₂S:** Sehr schwach bis gar nicht vorhanden.
- **Produktion von Schaum:** Ziemlich schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Ziemlich schwach, 0,1g/l bis 0,15g/l (H₂SO₄).
- **Stickstoffbedarf:** Schwach.
- **Produktion von Glycerin:** Hoch, 7g/l in synthetischem Milieu (1um 9 g/l bei Syrah-Most).
- Diese Hefe ist kompatibel mit einem gelungenen Start der Milchsäuregärung.



Fermentation alcoolique en blanc (azote initial=240mg/L, T=15°C, sucre=25ghL)



--- 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 ---

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:

	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.