

Diese Hefe wurde in Zusammenarbeit mit dem *Consejo Superior de Investigaciones Científicas* (Spanien) aufgrund seiner Produktion von Fermentationsaromen und Polysacchariden ausgewählt, die die Farbstabilität und die Qualität der Weine erhöhen.



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 AZUR YSEO wurde für Hefen aus biologischem Anbau in einer heißen und sonnigen Region Spaniens ausgewählt. Die nicht bewässerten Reben dieser Region führen zu extremen Konditionen der Weinbereitung (hoher potentieller Alkoholgehalt und hohe Temperatur).

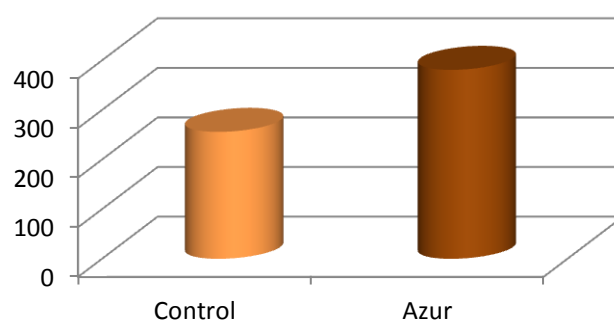
VITILEVURE AZUR YSEO wurde unter etwa hundert Isolaten aufgrund seiner für diese Bedingungen geeigneten Fermentationskapazitäten aber auch wegen seiner hohen Produktion an Fermentationsaromen und Polysacchariden ausgewählt.

Die für die Rebsorten Malbec (Mendoza, Argentina) durchgeführten Versuche bringen runde, kräftige und gut ausgewogene Weine mit fruchtigen und komplexen Aromen hervor.

Seine hohe enzymatische Aktivität und die von ihm freigesetzten Polysaccharide verleihen ihm eine gute Kapazität der Farbstabilisierung.

Im Weinkeller durchgeführte Versuche mit einer Referenzhefe und VITILEVURE AZUR YSEO zur Produktion von Polysacchariden (Rebsorte Merlot).

Gesamtheit an Polisacchariden (mg/l)



--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- Gattung: *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- Alkoholresistenz: sehr hoch, bis zu 17%.
- Killerfaktor.
- Produktion flüchtiger Säuren: schwach.
- Produktion von SO₂: schwach.
- Bedarf an Stickstoff: schwach.
- Produktion an Acetaldehyd: unter 30 mg/l.
- Kolloidale Wirkung:
 - Produktion an Polysacchariden.
 - Pektinaseaktivität (Farbextraktion).

--- 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 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.
- Mittels Umpumpen zur Homogenisierung die Hefe 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.

--- KUNDENFÜR 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

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.