

VITILEVURE® QUARTZ

Ausgesuchte Hefe. Zur Bereitung von Schaumweinen, der Wiederaufnahme der Alkoholgärung, der Gärbarkeit und die organoleptische Qualität der Weine.

1 ANWENDUNGSBEREICH

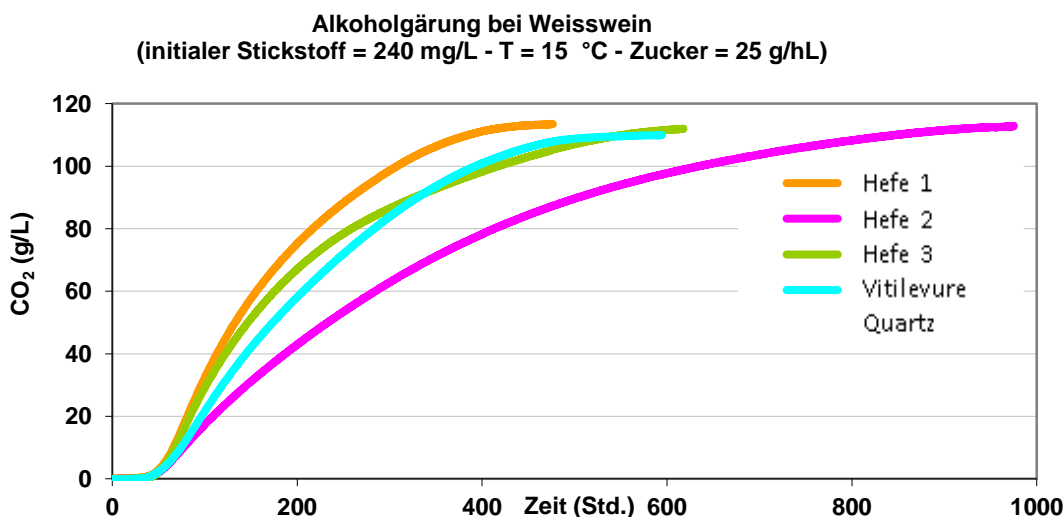
VITILEVURE® QUARTZ gewährleistet die Sicherheit der alkoholischen Fermentation unter schwierigen Bedingungen (hoher Alkoholwert, niedriger pH-Wert, niedrige Temperatur...).

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.

2 MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** bis zu 17% vol.
- **Gärungskinetik:** schneller Start und regelmäßige Alkoholgärung
- **Temperaturbereich:** 10 bis 32 °C
- **Schaumproduktion:** schwach
- **Produktion von SO₂:** schwach
- **Produktion von H₂S:** schwach
- **Produktion flüchtiger Säure:** schwach, von 0.2 bis 0.25 g/L (H₂SO₄)
- **Gutes fructophile Vermögen**
- **Stickstoffbedarf:** sehr Schwach



ANWENDUNGSDOSIS UND GEBRAUCHSANLEITUNG

Indizierte Dosis: 20 g/hL

- 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
- 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

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 UND KONDITIONEN DER AUFBEWAHRUNG



0.5 kg-Tüte - Karton zu 20 x 0.5 kg

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

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031

51530 MAGENTA

Tél. : 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.