

# VITILEVURE®

## CHARDONNAY YSEO™

**Ausgesuchte natürliche Hefe für lagerfähige Weine aus der Rebsorte Chardonnay.**

Neues von Lallemand 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.



## 1 ANWENDUNGSBEREICH

Dank seiner Fähigkeit, eine hohe Vielfalt an für den Chardonnay spezifischen Gärungsaromen (Honig, Akazie) zu produzieren, begünstigt **VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™** den Erhalt von Weinen aus der Rebsorte Chardonnay, die eine Komplexität und aromatische Finesse aufweisen.

Dieser Stamm empfiehlt sich für Lesegut von hoher Qualität und für Lagerweine.

## 2 MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Killercharakter:** killer (gute Implantation ab dem Beimpfen)
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Gut (bis zu 13.5% vol.)
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig
- **Produktion von SO<sub>2</sub>:** Schwach
- **Produktion von H<sub>2</sub>S:** Keine
- **Produktion von Schaum:** Mittel
- **Produktion flüchtiger Säure:** Sehr schwach
- **Nährstoffbedarf:** Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und **ACTIFERM 1-2** bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13% Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen

## 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

## DARREICHUNGSFORM UND KUNDENKONDITIONEN 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:



**MARTIN VIALATTE**

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.martinvialatte.com](http://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.*