

## Vom französischen Weinbauinstitut (IFV) ausgesuchte natürliche Hefe zur Bereitung von Rotweinen mit Lagerpotential.

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

**VITILEVURE CSM YSEO™** wurde in der Region von Bordeaux ausgewählt, eignet sich für die Herstellung von roten Lagerweinen und empfiehlt sich besonders für die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.

Aus organoleptischer Sicht begünstigt **VITILEVURE CSM YSEO™** die Produktion eleganter, ausgewogener und fruchtiger (rote Früchte, Erdbeere, Himbeere, ...) Rotweine, deren pflanzlicher Charakter vermindert ist.

2

## MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Killercharakter:** Killerstamm. Sie implantiert sich daher sehr gut beim Einimpfen
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** 14% vol.
- **Temperatur der Fermentation:** 15 bis 32 °C
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und komplett nach raschem Einsatz der Gärung
- **Produktion von SO<sub>2</sub>:** schwach, 10 mg/L in synthetischem Milieu
- **Produktion von H<sub>2</sub>S:** Sehr schwach produzierend
- **Produktion von Schaum:** Sehr schwach
- **Produktion flüchtiger Säure:** Mittel, 0.25 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) in synthetischem Milieu, und etwas stärker, wenn der Alkoholwert über 13 liegt
- **Produktion von Glycerin:** Hoch, 6.1 g/L in synthetischem Milieu
- **Stickstoffbedarf:** Schwach
- **Kompatibilität mit malolaktischer Gärung:** Korrekt

## 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
- In Mosten mit hohem Alkoholpotential (> 13.5% vol.) empfiehlt sich die Zugabe des Schutzmittels **PREFERM** während der Rehydratation

## 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.*