

VITILEVURE®

GRENACHE

Speziell für die Rebsorte Grenache vom Dachverband INTER RHÔNE ausgesuchte natürliche Hefe.

1

ANWENDUNGSBEREICH



VITILEVURE® GRENACHE wurde aufgrund seiner Fähigkeit, die rebsorteneigenen Aromen der Rebsorte Grenache zu enthüllen.

Die erhaltenen Weine werden als komplexer und respektvoll gegenüber der Typizität der Rebsorte beurteilt. Es finden sich folgende Noten: würzige, blumige (Iris), gekochte Früchte und Ingwer.

Ihre aromatischen Eigenschaften in Verbindung mit seinen guten Gärfähigkeiten als auch der Kapazität, Weine von großer Farbtintensität zu erzeugen, sind besonders für Rot- und Roséweine des Anbaugebiets Côtes du Rhône (hauptsächlich aus Rebsorten vom Typ Grenache) geeignet.

2

MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Killercharakter:** neutral. Beim Beimpfen implantiert sie sich sehr gut (Bestätigung bei 100 % der durchgeführten Implantationskontrollen)
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** bis zu 16%. Auch bei guter Eignung für Moste mit einem potentiellen Gehalt über 13% wird eine Temperaturregulierung von 18 - 20 °C, die Zugabe von **PREFERM** und von Sauerstoff zum günstigsten Zeitpunkt empfohlen
- **Gärungskinetik:** regelmäßig und komplett
- **Produktion von SO₂:** schwach
- **Produktion von H₂S:** schwach
- **Produktion von Schaum:** schwach
- **Produktion flüchtiger Säure:** schwach, von 0,1 g/l bis 0,2 g/l (H₂ SO₄) bei Grenache
- **Nährstoffbedarf:** gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und **ACTIFERM 1-2** bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13% vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen
- **Kompatibilität malolaktischer Fermentation:** gute

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% 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

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.