

**Ausgesuchte Hefe. Für Weine von starker aromatischer Typizität.**

1

## ANWENDUNGSBEREICH



**VITILEVURE® KD** besitzt die Eigenschaft, die Aromen großer Rebsorten wie Sauvignon (Bordeaux, Loiretal) oder auch Riesling zu offenbaren.

Bei Weinen vom Typ Sancerre ermöglicht **VITILEVURE® KD** eine bessere langzeitige Entwicklung der Weine.

Die mit **VITILEVURE® KD** erzeugten Sauvignon-Blanc-Weine aus den Weingärten des Loiretals werden regelmäßig ausgezeichnet. In dieser Region erzielt diese Hefe ebenfalls gute Resultate bei Rotweinen (Cabernet Franc).

Ohne nennenswerte Ansprüche bezüglich der Nährstoffe macht **VITILEVURE® KD** den Ausbau von Mosten möglich, die generell schwierig zu fermentieren sind.

Ihre Leistungen bei der Gärung bewirken, dass sie ebenso geeignet für die Weinbereitung der roten Primeur-Weine mit hohem Alkoholpotential wie zur Behandlung von Gärungsstillstand ist.

2

## MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Killercharakter:** Killerhefe
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 15% vol.
- **Optimaler Temperaturbereich:** Von 5 bis 37 °C
- **Kinetik der Fermentation:** Sehr kräftig, in der Lage, sich nach einer kurzen Latenzphase zu entwickeln
- **Nährstoffansprüche:** Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und **ACTIFERM 1-2** bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13% Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen
- **Produktion von SO<sub>2</sub>:** schwach, 9 g/L in synthetischem Milieu
- **Produktion von Brenztraubensäure und Acetaldehyd:** Schwach (< 30 mg/L)
- **Produktion von Schaum:** schwach
- **Produktion flüchtiger Säure:** normal
- **Produktion von Glycerin:** ziemlich hoch

## 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 (> 15% 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.*