

**Ausgesuchte Hefe für fruchtige und runde Rotweine.**

**An die Fermentation von Mosten aus thermoreguliertem Ausbau angepasst.**

1

## ANWENDUNGSBEREICH



VITILEVURE® LB ROUGE besitzt die Eigenschaft, das Aromen- und Geschmackspotential der Weine (rote Früchte und Frische) zu erhöhen und sichert gleichzeitig Komplexität und Fortdauer.

Durch eine schonende Extraktion der phenolischen Bestandteile, die dem Wein bei aller Rundheit Tanninreichtum verschaffen, ermöglicht VITILEVURE® LB ROUGE, Weine zu erhalten, die vorzugsweise schnell konsumiert werden sollten.

2

## MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** bis zu 14% vol.
- **Temperatur der Fermentation:** 15 bis 32 °C
- **Gärungskinetik:** ziemlich rasch
- **Produktion von SO<sub>2</sub>:** schwach, 10 mg/L in synthetischem Milieu
- **Produktion von H<sub>2</sub>S:** schwach
- **Produktion von Schaum:** bei Traubensaft im Labor schwach
- **Produktion flüchtiger Säure:** schwach
- **Produktion von Glycerin:** hoch, 7g/L in synthetischem Milieu
- **Stickstoffbedarf:** 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
- In Mosten mit hohem Alkoholpotential (> 14% 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.*