

Vom französischen Weinbauinstitut (IFV) ausgesuchte Hefe.

Für lagerfähige Rotweine vom Rebsortentyp Merlot und Cabernet.

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 MT YSEO™ trägt zur Extraktion und zum Erhalt der Farbe und der Tannine der Trauben bei und ist so besonders geeignet für die Bereitung von großen Lagerweinen, insbesondere bezüglich der Rebsorten vom Typ Cabernet Sauvignon und Merlot. Was die Aromen angeht, ermöglicht VITILEVURE MT YSEO™, die rebsorteneigenen Aromen vom Typ furaneol und norisoprenoid, die aromatische Noten von Erdbeerkonfitüre, fruchtigen und blumigen Aromen hervorbringen.

2

MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Killercharakter:** killer
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** bis zu 15% vol.
- **Gärungskinetik:** regelmäßig und komplett
- **Produktion von Glycerin:** bedeutend (7.6 g/L in synthetischem Milieu IFV - 12% ethanol)
- **Produktion von SO₂:** schwach
- **Produktion von H₂S:** schwach
- **Produktion von Schaum:** schwach
- **Produktion flüchtiger Säure:** Sehr schwach
- **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

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.