

Saccharomyces-Hefe, die in Zusammenarbeit mit INRA und SupAgro Montpellier wegen ihrer sehr geringen Produktion von SO₂, H₂S und Acetaldehyd ausgewählt wurde.

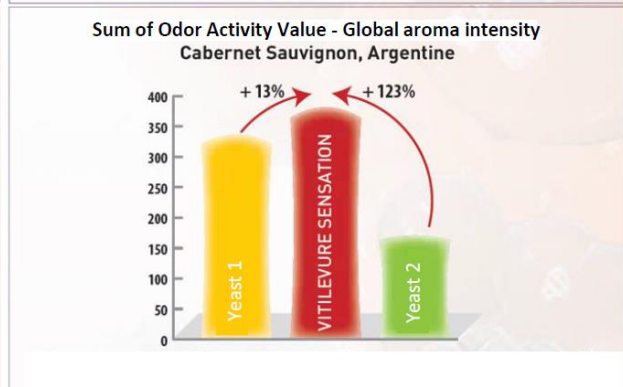
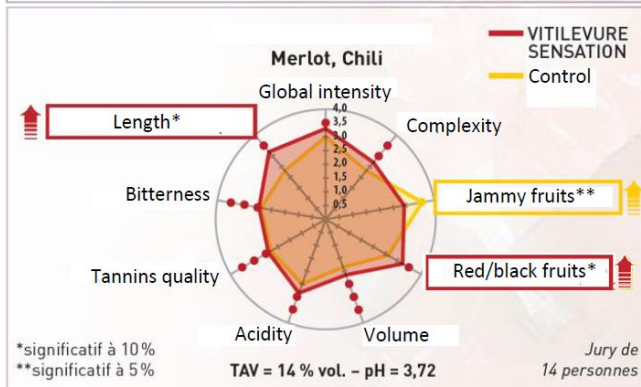
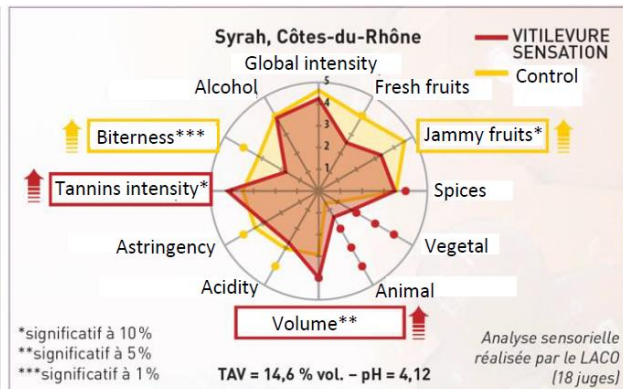
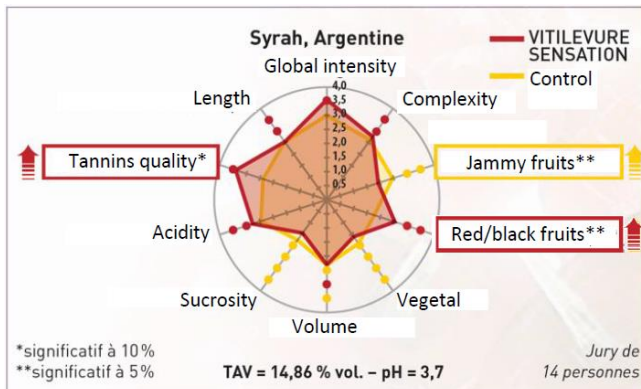
Trägt zur Fruchtkomplexität und Farbstabilisierung von Rotweinen bei.

1 ANWENDUNGSBEREICH

VITILEVURE® SENSATION wurde dank eines innovativen Verfahrens ausgewählt, das auf einer sehr spezifischen Züchtung basiert. Es stammt von zwei *Saccharomyces cerevisiae* Hefen, die ausgewählt wurden, um diese Ziele zu erreichen. Dank seiner sehr geringen Produktion von SO₂, negativen Schwefelverbindungen und Acetaldehyd vermeidet **VITILEVURE® SENSATION** Defekte, die erwünschte Aromen überdecken und verstärkt die Fruchtigkeit der Weine.

Der Acetaldehyd ist für 50% des gebundenen SO₂ in Rotweinen verantwortlich. Je weniger dieser Verbindung in den Weinen vorhanden ist, desto effizienter ist die Zugabe von SO₂. So ist **VITILEVURE® SENSATION** auch ein hervorragendes Mittel zur Stabilisierung des Weins, denen man moderate Dosen von SO₂ zusetzt.

VITILEVURE® SENSATION ist besonders alkoholverträglich und zeigt sortentypische Aromen wie rote Früchte und Norisoprenoide (Veilchen-Noten). Seine hohe Enzymaktivität verleiht ihm gute Kapazitäten bei der Polyphenolextraktion. **VITILEVURE® SENSATION** ist besonders für die Weinbereitung von Syrah, Grenache, Sangiovese und Tempranillo geeignet, sondern auch Merlot und Cabernet Sauvignon.



MIKROBIOLOGISCHE UND ONKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Alkoholresistenz:** sehr hoch, bis zu 16% vol.
- **Killerfaktor**
- **Produktion flüchtiger Säuren:** sehr niedrig
- **Produktion von SO₂:** sehr niedrig
- **Produktion von Acetaldehyd:** sehr niedrig
- **Bedarf an Stickstoff:** hoch
- **Kolloidale Effekte:**
 - Positive Wirkung auf Aromavorstufen (einschließlich Norisoprenoide)
 - Pektinaseaktivität (Farbextraktion)

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



Vakuumbutel 0.5 kg - Karton 20 x 0.5 kg

An einem kühlen und trockenen Ort bis zu 3 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