

# Vitilevure **58W3**

Stamm **58W3** - Auswahl des Staatlichen Forschungsinstituts für Landwirtschaft (INRA) Colmar

## ELSÄSSISCHE HEFE FÜR DIE ERZEUGUNG VON AROMATISCHEN WEISSWEINEN

### ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ **58W3** ist eine Hefe, die für den Ausbau von aromatischen Weissweinen besonders geeignet ist, insbesondere für die Rebsorten Gewürztraminer oder Pinot Gris.
- ◆ Sie verleiht den Weinen, bei denen sie die Gärung in Gang setzt, eine bemerkenswerte aromatische Intensität und Komplexität und macht die Weine sehr körperreich und gehaltvoll.
- ◆ Die charakteristischen Frucht-/Blumenaromen und Rauch-/Gewürzaromen treten dank **58W3** ganz besonders hervor, was den so erhaltenen Weinen eine erhöhte Typizität verleiht (Abbildung 1).

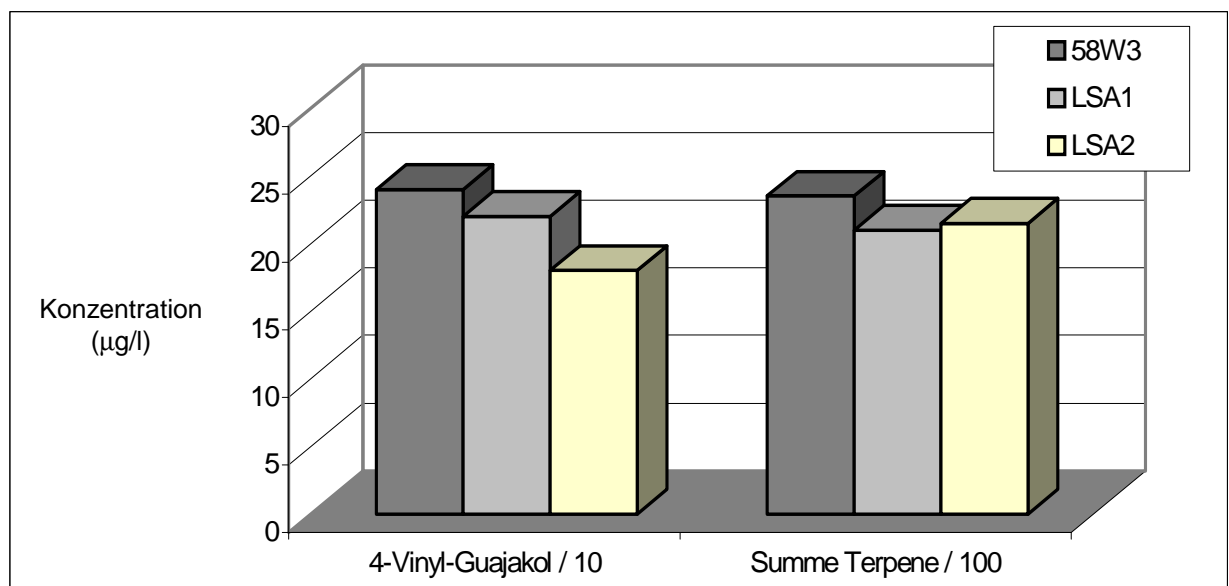


Abbildung 1: Vergleich des durchschnittlichen Gehalts an **Frucht-/Blumenaromen** (Summe der Terpenalkohole) und an **Rauch-/Gewürzaromen** (Vinyl-Guajakol) bei den Weinen, die von denselben Gewürztraminer-Lesen (1997 und 1998) stammen und bei denen verschiedene Hefestämme zugesetzt wurden (1).

## HERKUNFT

- ◆ Der Stamm wurde im elsässischen Weinberg von dem INRA Colmar isoliert und dann von der INRA Colmar in Zusammenarbeit mit unserem Labor für Mikrobiologie und dem Labor Gresser Oenologie ausgewählt.

## MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art:** *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Killer-Eigenschaft** : Diese Hefe wird durch den Killer-Faktor nicht geschädigt. Dieser Stamm setzt sich also bei der Kultursetzung sehr gut fest (100% Bestätigung bei durchgeführten kontrollierten Impfungen).

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN (2)

- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** : 13% Vol. bei sehr stark geklärten pasteurisierten Sylvaner-Most (INRA-Technik).
- ◆ **Gärungskinetik** : regelmäßig bei zuckerreichen Mosten, am Ende etwas langsam.
- ◆ **Zucker-/Alkoholgehalt** : 16,8 g/l Zucker für 1% Vol. Ethanol.
- ◆ **Bildung von SO<sub>2</sub>** : sehr schwach.
- ◆ **Bildung von H<sub>2</sub>S** : keine.
- ◆ **Schaumbildung** : schwach.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : mittelmäßig, um 0,3 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) bei elsässischen Mosten.
- ◆ **Nährstoffbedarf** : bei zuckerreichen Mosten und/oder Mosten mit Stickstoffmangel unbedingt Actiform1-2 zusetzen und Oxyfritté benutzen, wenn der Wein trocken werden soll.

## DOSIERUNG

- ◆ Empfohlene Dosage : 20 g/hL

## ANWENDUNG

- ◆ Vorquellung der Reinzuchthefer in dem zehnfachen Volumen Wasser von 35-37°C.
- ◆ Aufrühren und während 15 bis 20 Minuten vorquellen lassen.
- ◆ Die Temperatur des Hefeansatzes der des Gebindes anpassen durch langsame Zugabe von Most. Die Temperaturdifferenz zwischen dem Hefeansatz und dem zu vergärenden Most darf 10°C bei der Zugabe nicht überschreiten.
- ◆ Hefeansatz dem Most zugeben und rühren.
- ◆ Die Dauer des Vorquellens darf 45 Minuten nicht überschreiten.

## VERPACKUNG

- ◆ Beutel 0,5 kg - Karton 20 x 0,5 kg.

## QUALITÄT – SICHERHEIT– UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT Nummer ermöglicht die genaue Rückverfolgbarkeit der Hefepackung, entweder zurück (Herkunft des Produktes) oder nach vorne (bis zum Verbraucher).
- ◆ Sicherheit – Umwelt : die Anwendung der Hefe stellt keinerlei Gefahr für den Anwender dar.

## LAGERUNG

- ◆ 3 Monate bei Zimmertemperatur kühl und trocken lagern.
- ◆ Mehr als 3 Monate zwischen 2 und 8° gra.
- ◆ Verwenden nach der Öffnung.

## BIBLIOGRAPHIE

- (1) Travail INRA/Institut San Michèle dell'Adige/MARTIN VIALATTE OENOLOGIE.
- (2) Travaux de sélection de la levure INRA 58W3 - document interne INRA - juin 2000.