

Vitilevure **CHARDONNAY**

Selektionierte Hefen
Stamm **MV95203**

FÜR WEINE DER REBSORTE CHARDONNAY
hergestellt nach dem speziellen Verfahren Lallemand YSEO

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Die Hefe **CHARDONNAY** zeichnet sich dadurch aus, dass sie den Weinen der Rebsorte Chardonnay aromatische Komplexität und Finesse (1) dadurch verleiht, dass eine Vielzahl von Aromen ausgebildet werden (2,3).
- ◆ Der Stamm **MV95203** wird für qualitativ hochstehendes Lesegut für lagerfähige Weine empfohlen.

HERKUNFT

- ◆ Von unserem Labor für Mikrobiologie ausgewählter Stamm - auf der Grundlage von in Limoux isolierten Stämmen - in Zusammenarbeit mit dem Cave (Weinkeller) du Sieur d'Arques, dem Labor MEDITERRANEE ŒNOLOGIE und mit der analytischen Unterstützung des Aromenlabors des Instituts für Weinprodukte (IPV) und der staatlichen Fachhochschule für Landwirtschaft Dijon (ENESAD).

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*)
- ◆ **Killer-Eigenschaft** : der Stamm **MV95203** ist ein Killer-Stamm. Aus diesem Grund setzt sich bei der Kultursetzung sehr gut fest.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN (1)

- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** : 13,5% Vol.
- ◆ **Gärungskinetik** : regelmäßig.
- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit** : 16,8g/L Zucker für 1% Vol. Ethanol.
- ◆ **Bildung von SO₂** : schwach.
- ◆ **Bildung von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumbildung** : mittelmäßig.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : sehr schwach.
- ◆ **Nährstoffbedarf** : mittelmäßig. Bei zuckerreichen Mosten (voraussichtlich >13% Vol. Alkohol) sollte immer Sauerstoff (OXYFRITTE) und ACTIFERM 1-2 zugesetzt werden.
- ◆

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Empfohlene Dosage : 20 g/hL

ANWENDUNG

- ◆ Vorquellen der Reinzuchtheife im 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.

QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT Nummer ermöglicht die genaue Rückverfolgbarkeit der Hefepackung, entweder zurück (Herkunft des Produktes) oder nach vorne (bis zum Verbraucher).

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) Essais en minivinifications et en vinifications sur Chardonnay de Limoux lors des vendanges 1996, 1997 et 1998 – Rapport interne Martin Vialatte Oenologie.
- (2) Analyses des arômes des vins expérimentaux 1996 par sniffing et CPG/spectrométrie de masse – I. Vila – IPV – 1997.
- (3) Evaluation sensorielle des vins expérimentaux 1998 par technique Free Choice Profiling – Y. Le Fur – ENESAD – juillet 1999.