

Vitilevure GY

**Selektionierte Hefe
Stamm L 2425**

FRUCHTIGKEIT UND WEICHHEIT VON ROTWEINEN

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Der Stamm **L 2425** wurde im Terroir Beaujolais ausgewählt und danach bei der Rebsorte Gamay bei verschiedenen Crus und Beaujolais AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) getestet. Sie verleiht den Weinen intensive und variantenreiche Fruchtaromen, deren Ausgewogenheit und Weichheit im Mund bemerkenswert sind. Sie ist insbesondere geeignet für Weine, die aus ganzen Trauben und für Weine, die aus feinen Rebsorten gewonnen werden und für einen Verbrauch innerhalb von zwei Jahren bestimmt sind. Sie eignet sich auch hervorragend für Primeur-Weine.
- ◆ Vergleich von 3 Beaujolais-Hefestämmen in Bottichen zu 50 hL - Sicarex Beaujolais - 1992 (2) – Ergebnis der Weinproben.

	LSA 8	L2425	LSA 9
BEAUJOLAIS VILLAGE	12,49	13,65 (a)	11,98
BEAUJOLAIS kontrollierte Herkunftsbezeichnung Nr. 1	11,91	12,64	12,97
BEAUJOLAIS kontrollierte Herkunftsbezeichnung Nr. 2	13,62	13,94	13,45

(a) Ergebnis bedeutend höher.

- ◆ Vergleich von 2 Hefestämmen in 9 Weingütern des Beaujolais - Sicarex Beaujolais - 1993 (2).

	LSA 9	L2425
DAUER A.G. (Tage)	8	8
DAUER MLG (Tage)	26	24
pH	3,53	3,54
SÄUREGRAD INSGESAMT (gH₂SO₄/l)	3,27	3,21
FLÜCHTIGER SÄUREGRAD (gH₂SO₄/l)	0,18	0,23
FARBINTENSITÄT	0,51	0,51
POLYPHENOLZAHL INSGESAMT	27,90	29,40
VERKOSTUNG (Note/20) - 21 Personen	14,2	14,2

HERKUNFT

- ◆ Von der Sicarex Beaujolais ausgewählter Stamm (Team Jean-Luc Berger).

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Killer-Eigenschaft** : Der Stamm **L2425** ist ein Killer-Stamm.
Diese Eigenschaft ist sehr wichtig, da zahlreiche Mostarten im Beaujolais eine Vielzahl an Killer-Hefen enthalten. Die Hefe **GY** setzt sich somit gleich bei ihrer Beimpfung ohne Schwierigkeiten durch.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** : 14,6% Alkohol im Volumen (1).
- ◆ **Gärungstemperatur** : 15 bis 32°C (Vermehrungsfähigkeit von 5 bis 44°C).
- ◆ **Gärungskinetik** : Alle in experimentellen Gärkellern (Sicarex Beaujolais) oder Kellern durchgeführten Versuche wiesen eine gleichmäßige und komplette Kinetik auf.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit** .. : 16,7 g/l Zucker für 1% Ethanol im Volumen (1).
- ◆ **Bildung von SO₂** : schwach, 15 mg/l in synthetischem Medium (1).
- ◆ **Bildung von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumbildung** : schwach bei Traubensaft (1), kein Problem bei Most im Keller.
- ◆ **Bildung von Acetaldehyd**..... : mittelmäßig, 40 mg/l in synthetischem Medium (1).
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure**. : schwach, 0,2 gH₂SO₄/l in synthetischem Medium (1).

Stämme	Vergleichs-wert	LSA2	LSA3	LSA4	LSA5	LSA6	LSA7	L2425
Beaujolais 1992 Flüchtige Säure am AG -Ende (gH ₂ SO ₄ /l)	0,26	0,20	0,33	0,25	0,23	0,25	0,19	0,23
Beaujolais1993	--	--	--	--	--	--	0,18	0,23

Versuche mit verschiedenen Hefestämmen im Beaujolais-Anbaugebiet (2).

- ◆ **Glyzerolbildung** : mittelmäßig, 4,7g/L in synthetischem Medium (1).

DOSIERUNG

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

ANWENDUNG

- ◆ Vorquellen der Reinzuchthefer im zehnfachen Volumen mit Wasser von 35-37°C.
- ◆ Aufrühren und 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). Cuinier C. (ITV Tours) - Etude des caractéristiques microbiologiques et oenologiques d'une nouvelle souche de levure beaujolaise - juin 1994.
- (2). Berger J.L., Cottureau P. (Sicarex Beaujolais) - Etude du comportement de souches de levures beaujolaises sur différents terroirs - juin 1994

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.