

Vitilevure ALBAFLOR

Selektionierte Hefe
Stamm 70 S1

AROMATISCHE WEISSWEINE

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Der Stamm **70 S1** ist speziell geeignet für Weißweine, die für einen schnellen Konsum gedacht sind. Sie gibt ihnen angenehme florale Aromen (weiße Blumen) und einen harmonischen Geschmack (optimale Bildung von Glycerin).
- ◆ **Aromabeschreibung** : ob es Chardonnay, Mauzac, Muscadet oder eine andere weiße Sorte ist, man findet immer eine Betonung der Rebsortenaromatik, Aromen von weißen Blumen und Zitrusfrüchten. Diese Aromen werden allgemein von Verkostern bevorzugt (2).
ALBAFLOR ist besonders geeignet für neutrale Sorten.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killerhefe** : die Hefe 70 S1 ist sensibel gegenüber dem Toxin K2. Diese Sensibilität ist nicht wichtig, da **ALBAFLOR** bei weißem Most angewendet wird. Dieser ist allgemein arm an wilden Killerhefen (Behandlung vor der Gärung).
Außerdem haben viele Versuche und die Anwendung von genetischen Identifizierungsmethoden gezeigt, dass sich die Hefe schnell im Most vermehrt (1)-(2).
Der Zuckerabbau erfolgt sehr schnell : 1,5 Stunde (Zeit für den Abbau von 50 g/l Zucker durch die Hefe im synthetischen Medium).
- ◆ **Alkoholbildung** : 15,9 % bei einer Temperatur von 25°C; sie sinkt bei 15 -18°C. Bei Mosten mit einem potentiellen Alkoholgehalt von über 13 %vol wird empfohlen die Temperatur auf 18-20°C zu regulieren und **ACTIFERM 1-2** sowie Sauerstoff zuzuführen. (siehe : Blätter von **ACTIFERM 1-2** und **OXYFRITTE**).
- ◆ **Gärkinetik** : **ALBAFLOR** besitzt ein gleichmäßiges Gärverhalten, besonders auch bei niedrigen Temperaturen. Diese Eigenschaft ist eine der Gründe für die feinen aromatischen Weine, die diese Hefe produziert.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Ausbeute Zucker/Alkohol** : 16,2 bis 16,6 g Zucker /L für 1% Alkohol.
- ◆ **Produktion von SO₂** : sehr niedrig.
- ◆ **Produktion von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumproduktion** : gering.
- ◆ **Niedrige bis hohe Glycerinproduktion** : (3,3 bis 3,8 g für 100 g vergorener Zucker bei 10 bis 15% Ethanol).
- ◆ **Produktion von flüchtiger Säure** : niedrig (1), (2), (3).

	Kontrolle	Hefe Nr.1	Hefe Nr. 2	Hefe Nr. 3	Hefe Nr. 4	Albaflo
Flüchtige Säure (g H ₂ SO ₄ /l)	0,33	0,24	0,09	0,24	0,35	0,10

Ergebnisse aus dem Versuchskeller mit der Sorte Mauzac (3).

- ◆ **Flockulation und schnelle Sedimentation am Ende der Gärung :**
Der Stamm **70 S1** erlaubt einen schnelleren Abstich und begrenzt die Risiken einer reduktiven Note.
- ◆ **Konsum von Äpfelsäure :** in einem Versuch mit Muscadet (2), hat die Hefe **70 S1** zwischen 6 und 20% Äpfelsäure mehr abgebaut im Vergleich zu zwei anderen Reinzuchthefen. Dies kann ein Vorteil sein bei säurebetonten Weißweinen aus dem Norden (Muscadet, Gros Plant...).

HERKUNFT

- ◆ Hefestamm selektioniert durch die INRA in Narbonne (Gruppe von Mr. Maugenet).

DOSIERUNG

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

ANWENDUNG

- ◆ Rehydration der Reinzuchtheefe in der 10-fachen Menge Wasser bei 35-37°C.
- ◆ Mischen, dann für 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- ◆ Den Hefeansatz an die Temperatur des Tanks gewöhnen, langsam zugeben. Die Temperaturdifferenz sollte nicht mehr als 10°C betragen.
- ◆ Nach Zugabe der Hefe anschließende Homogenisierung durch Umpumpen.
- ◆ Die Gesamtzeit der Rehydration sollte nicht länger als 45 Minuten betragen.

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) C. Gerland (MV-SOEC), B. Verne, E. Sanchez (Groupement des Caves Particulières-Limoux) - Essai de trois souches de levure sur cépage Mauzac - Rapport interne - Vendanges 1993.
- (2) C. Gerland (MV-SOEC), P. Drienne, C. Marchais (VAL OENO), A. Poulard (ITV) - Essai de trois souches de levure en Muscadet - Rapport interne - Vendanges 93.
- (3) M. Gaillard (ITV/Sicarex Sud Ouest). Essai de souches de levures sur Cépage Mauzac.