

Vitilevure **CSM**

Selektionierte Hefe
Hefestamm L 6885

DIE HEFE FÜR LAGERFÄHIGE WEINE

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Der **Stamm L6885** wurde in der Region von Bordeaux ausgewählt. Sie ist deswegen besonders gut für die Weinbereitung von lagerfähigen Rotweinen geeignet. Sie fördert die Freisetzung von Gerb- und Farbstoffen. Sie ist insbesondere für die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot zu empfehlen.
- ◆ Der **Stamm L6885** verbraucht etwas mehr Apfelsäure als andere Hefestämme, was dazu führt, dass die malolaktische Gärung schneller in Gang gesetzt wird (Tabelle Nr.1).
- ◆ In organoleptischer Hinsicht hebt sich **CSM** durch die Qualität der gewonnenen Tannine ab : Diese zeigen sich rund und weich. Die mit **CSM** gewonnenen Weine sind aromatisch intensiv und haben einen längeren Abgang : die Aromaqualität ist höher wie auch die Gesamtqualität (Tabelle Nr.2: ITV-Versuche 1994 bei Merlot und Cabernet Sauvignon).
- ◆ Der **Stamm L6885** lieferte sowohl im Bordelais als auch im Loire-Tal sehr gute Ergebnisse bei Cabernet Franc (Labor Berger).

HERKUNFT

- ◆ Vom Fachinstitut für Weinbau und Wein (ITV) Bordeaux ausgewählter Stamm, mit finanzieller Unterstützung des Interprofessionellen Rates für Bordeaux-Weine (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux).

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art**.....: *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killer-Eigenschaft**: der **Stamm L6885** ist eine Killerhefe, setzt sich also bei der Kultursetzung sehr gut durch.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen**.....: 14% Vol. (1).
- ◆ **Gärungstemperatur**.....: 15°C bis 32°C (Vermehrungsfähigkeit von 5°C bis 44°C)
- ◆ **Gärungskinetik**.....: alle im experimentellen Gärkeller durchgeführten Versuche (Weingut der Weinbauschule (Lycée viticole) in Blanquefort) wiesen eine regelmäßige und vollständige Kinetik auf (2). Die Versuche wurden bei den Weinlesen 94 und 95 in vollem Umfang bestätigt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit** .. : 16,5 g/l Zucker für 1% Vol. Ethanol (1).
- ◆ **Bildung von SO₂** : schwach: 10 mg/l in synthetischem Medium (1).
- ◆ **Bildung von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumbildung** : mittelmäßig bei Traubensaft im Labor (1).
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : mittelmäßig 0,25 g/l (H₂ SO₄) in synthetischem Medium (1) oder etwas höher, wenn der Alkoholgehalt 13% überschreitet.
- ◆ **Glyzerolbildung** : stark: 6,1 g/l in synthetischem Medium (1).

Tabelle Nr.1: ITV-Versuche 1994 (3). Latenzzeit (in Tagen) für die Ingangsetzung der malolaktischen Gärung

Terroirs/Anbaugebiete	Hefestämme	
	LSA 1	L 6885
Haut Médoc	11	8
St Julien	17	12
Pauillac	14	7

Tabelle Nr.2: Verkostungen der ITV-Versuche 1994 (3).

Analytische Eigenschaften der Weine		Rebsorte und Herkunftsbezeichnung	
		Merlot Haut Médoc	Cab.Sauvig.Pauillac
Geruchsintensität (/5)	L 6885	3.47	3.67 A
	LSA1	3.19	3.20
Länge des Aromaeindrucks (/5)	L 6885	3.31 A	3.41
	LSA1	2.78	3.01
Aromaqualität (/5)	L 6885	3.58 A	3.60 A
	LSA1	3.08	3.08

A : Wert statistisch höher (5 % Test von Newmann-Keuls)

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 mit 35-37°C.
- ◆ Aufrühren und 15 bis 20 Minuten vorquellen lassen.
- ◆ Die Temperatur des Hefeansatzes an die 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) – Mikrobiologische und önologische Eigenschaften des Stamms CSM (Caractéristiques microbiologiques et œnologiques de la souche CSM) – Juni 1994.
- (2) - Barrère Ch., Vinsonneau E. (ITV Bordeaux) – Auswahl einer für die Weinbereitung im Bordelais geeigneten Hefe aus der Gironde (Sélection d'une levure girondine adaptée à la vinification bordelaise) – Juni 1994.
- (3) - Barrère Ch., Vinsonneau E. (ITV Bordeaux) – Versuche in großen Mengen mit dem Stamm CSM (Essais en grands volumes de la souche CSM) – Juni 95.

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.