

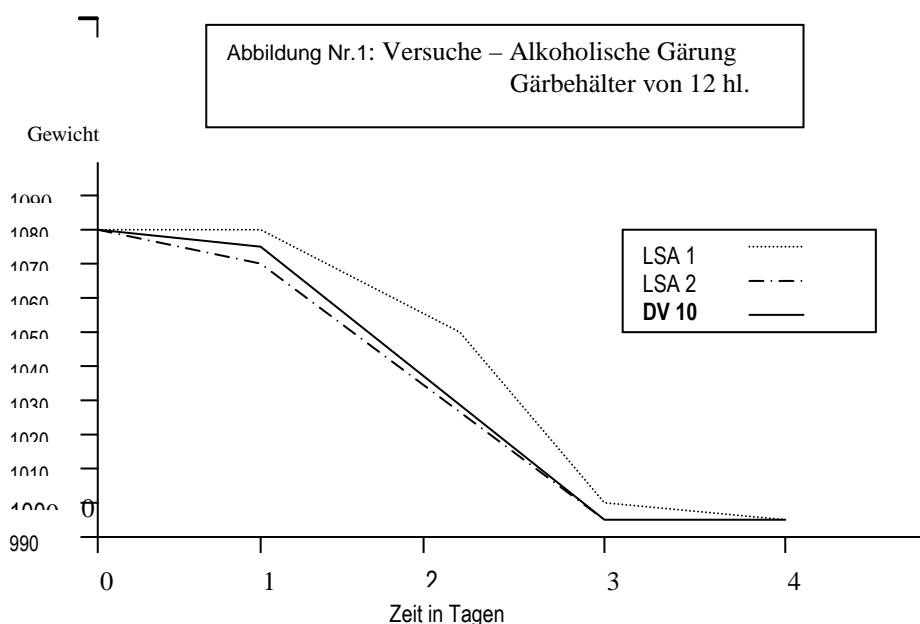
Vitilevure DV10

Selektionierte Hefe Stamm DV10

CHAMPAGNER, SCHAUMWEIN, HERKÖMMLICHE VERFAHREN: ERFOLG UND QUALITÄT BEI GRUNDWEINEN UND KOHLENSÄUREENTWICKLUNG.

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Der **Stamm DV10** wirkt besonders schnell unter den schwierigen Bedingungen für Moste in der Champagne (niedriger pH-Wert) (1).
- ◆ **DV10** ist ein Stamm, der in Hinblick auf Nährstoffe nicht sehr anspruchsvoll ist. Der Stamm bringt stickstoffarme Moste (weiss, rosé) leicht zum Gären.



- ◆ Laborergebnisse wiesen bei DV10 (3) eine sehr kurze Latenzzeit und eine sehr kurze Gärdauer auf.
Die so erhaltenen Weine besitzen alle für die Kohlensäureentwicklung gewünschten Eigenschaften: Sie haben Finesse, sie sind rund, ausgewogen und diskret fruchtig.
Anlässlich der Dreieckstest von Versuchen, die 1990 und 1991 im Interprofessionellen Gremium für Champagne-Weine (CIVC) durchgeführt wurden, konnte kein signifikanter Unterschied zwischen den drei Stämmen aus der Champagne nachgewiesen werden.
- ◆ **DV10** erbringt ebenfalls gute Ergebnisse bei der Erzeugung von trockenen Weissweinen.
Bei diesen Weinen findet man stets die Typizität der Rebsorte und des Terroirs vor, die **DV10** bestens bewahrt (4).
- ◆ **Kohlensäureentwicklung** : Der **Stamm DV10** entwickelt sich sehr schnell beim Ansatz der Moste. Er lässt eine Kohlensäureentwicklung selbst unter äußerst schwierigen Bedingungen zu (Abbildung Nr.1). Weil der **Stamm DV 10** zur Unterart Bayanus gehört, ist er besonders alkoholresistent; dieser Stamm widersteht auch niedrigem pH-Wert, hohem Druck und bei hoher SO₂-Bildung.

- ◆ Tabelle Nr.1 : Leistung von **DV10** bei der Kohlensäureentwicklung (Wein pH-Wert 3, 11% Vol. Ethanol, insgesamt 50 mg/L SO₂), (5)

Temperatur	pH-Wert	Freies SO ₂	Dauer der Kohlensäureentwicklung (Tage)	Rückstände (g/L)
10	2,9	10	75	0
	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
	3,1	10	20	0

- ◆ Die so erhaltenen Weine werden geschätzt, weil sie aufgrund der einwandfreien Autolyse der Hefen während der Lagerung auf Latten, **rund** sind und **Finesse** haben.
- ◆ **Wiederingangsetzen der Gärung** : der Stamm **DV10** ist sehr leistungsstark, sobald die Gärung erneut in Gang gesetzt wird.
- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Dies erklärt sich durch seine hohe Vermehrungsquote und seine Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Ethanol.
Gekoppelt mit einem Zusetzen von Gäraktivierungsmitteln (ACTIFERM) und mit einer guten Vorbereitung des Gäransatzes (s. die spezielle technische Beschreibung "Erneuter Gärvorgang") ist die erfolgreiche Durchführung in jedem Fall gewährleistet.
Vergleichsversuche, die im Labor in einem Standardmilieu Wein mit 40 g/L Glukose durchgeführt wurden, haben die Ergebnisse aus der Praxis bestätigt (Tabelle Nr.2).

Tabelle Nr.2: Leistung von 3 Hefestämmen bei Wiederingangsetzen der Gärung (6).

Dauer (Tage)	Glukose (g/L)		
	LSA 1	EC1118	DV10
0	40	40	40
3	32	36,6	22,6
6	29	22,8	18,5
13	28	11,2	15
20	26	4,5	5,8
23	19	2,2	1,8

- ◆ **Überprüfung der Hefe-Sätze** : Die Sätze all unserer Hefestämmen werden sofort bei Entgegennahme kontrolliert (lebende Population, Test während der alkoholischen Gärung). Es werden gründliche Prüfungen am Stamm **DV10** durchgeführt, weil die Verwendung dieses Stammes unter äußerst schwierigen Bedingungen stattfinden soll. (Kohlensäureentwicklung, Wiederingangsetzen der Gärung).
Besonders folgende Parameter werden getestet : Gärvorgang bis 12 und 15% Vol. Ethanol mit und ohne SO₂, Wiederingangsetzen der Gärung bis 14 oder 17%, Kohlensäureentwicklung unter äußerst schwierigen Bedingungen.

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art**: *Saccharomyces cerevisiae galatose* – (ex. *bayanus*).
- ◆ **Killer-Eigenschaft**.....: Der Stamm **DV10** ist ein Killer-Stamm.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** ..: 17% Vol.
- ◆ **Gärungskinetik**: Obwohl er zu der Unterart *Bayanus* gehört, setzt dieser Stamm die alkoholische Gärung auch bei niedrigen Temperaturen (15°C) schnell in Gang; die Kinetik ist oft schnell und eine Verlangsamung am Ende wenig ausgeprägt.
- ◆ Die Kohlensäureentwicklung läuft selbst bei 9 bis 10 °C reibungslos ab.
- ◆ **Temperaturspektrum**: Gärung ab 8 bis 32°C, Vermehrungsfähigkeit von 5 bis 44°C in synthetischem Medium.
- ◆ Widerstand gegenüber niedrigen pH-Werten (bis 2,8-2,9) und hohen SO₂ –Dosierungen (sowohl bei alkoholischer Gärung als auch bei Kohlensäureentwicklung).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit**.: 16,8% Vol. Zucker pro Liter für 1% Vol. Alkohol
- ◆ **Weder Bildung von SO₂ noch von H₂S.**
- ◆ **Schaumbildung** : schwach bei regulierter Temperatur. Kein Risiko des Überlaufens bei richtig vorgeklärten Mosten
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : schwach, zwischen 0,2 bis 0,25 gH₂SO₄/L
- ◆ **Hemmt** die zukünftige Entwicklung von Milchsäurebakterien **nicht** (setzt kaum Fettsäure frei).
- ◆ **Schnelle Ablagerung**, um einen kompakten Hefesatz zu bilden.

HERKUNFT

- ◆ Stamm, der **von der STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE** in Epernay auf der Grundlage der Moste der besten „Grands crus“ der Champagne ausgewählt wurde.
- ◆ Dann wurde der Stamm anlässlich der Versuche, die während der Lesen 1990 und 1991 bei Chardonnay und Pinot (1), (2) durchgeführt wurden, vom CIVC bewertet und freigegeben.

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) M. Valade, M. Laurent - Comparaison de préparations de LSA en souche pure ou en association lors de la fermentation alcoolique - Compte-rendu CIVC - Vendanges 1990.
- (2) M. Valade, M. Laurent - Comparaison de préparations de LSA en souche pure ou en association lors de la fermentation alcoolique - Compte-rendu CIVC - Vendanges 1991.
- (3) C. Gerland (MV-SOEC) - Comparaison en microvinification des performances de 3 souches de levures champenoises en fermentation - Vendanges 1993.
- (4) 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.
- (5) C. Gerland (MV-SOEC) - Etude des performances de la souche DV10 en prise de mousse - mai 1994.
- (6) F. Raginel (Lallemand SA) - Essai comparatif de trois souches de levures en reprise de fermentation sur milieu synthétique - Février 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.