

# Vitilevure ELIXIR

Vom Institut für Wein-Biotechnologie der Universität Stellenbosch (Südafrika) **ausgewählte Hefe**, die auf die Kreuzung zweier Hefestämme der Art *Sacharomyces cerevisiae* zurückgeht.

## FÜR DIE WEISSWEINBEREITUNG UND DIE BEREITUNG AROMATISCHER ROSEWEINE

Hergestellt nach dem spezifischen YSEO-Prozess von Lallemand

### ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ **Vitilevure ELIXIR YSEO™** ist eine Hybridhefe, die in stark geklärten Mosten und unter niedrigen Temperaturbedingungen (14°C) ein gutes Gäverhalten und eine gute Entwicklungsfähigkeit beweisen konnte.
- ◆ Vom aromatischen Standpunkt her zeigt diese Hefe in Weiß- und Roséweinen insbesondere folgende Fähigkeiten :
  - Unterstreicht und bringt das Potenzial der Sortenaromen (Terpene, C13 Norisoprenoide) und die Thiole (3MH et A3MH) zum Ausdruck, die dem Wein mehr Komplexität und Finesse verleihen;
  - Hebt Fruchtaromen des Typs Fettsäureester hervor.
- ◆ Die Vielfalt der Aromen, die bei der alkoholischen Gärung erhalten bleiben, sorgt dafür, dass die Weine als eleganter empfunden werden, mit einer schönen, lang anhaltenden Aromenvielfalt und einer schönen Ausgeglichenheit am Gaumen.
- ◆ Verglichen mit Stämmen, welche Gäraromen wie Isoamylacetat oder Ethylacetat überproduzieren, bringt **Vitilevure ELIXIR YSEO™** bei Traubensorten wie Ugni Blanc oder Melon de Bourgogne, die von Natur aus neutral sind, eine größere Aromenpalette zum Ausdruck.
- ◆ Bei weißen Sorten wie Chardonnay oder Sauvignon kann eine erhebliche Thiolproduktion beobachtet werden, ähnlich wie bei der Roséweinbereitung von Cabernet, Grenache oder Syrah. Parallel dazu verleihen Fettsäureester, die sich auf die Wahrnehmung „blumiger und fruchtiger“ Aromen positiv auswirken, den mit **Vitilevure ELIXIR YSEO™** vergärten Weinen Komplexität und Eleganz.

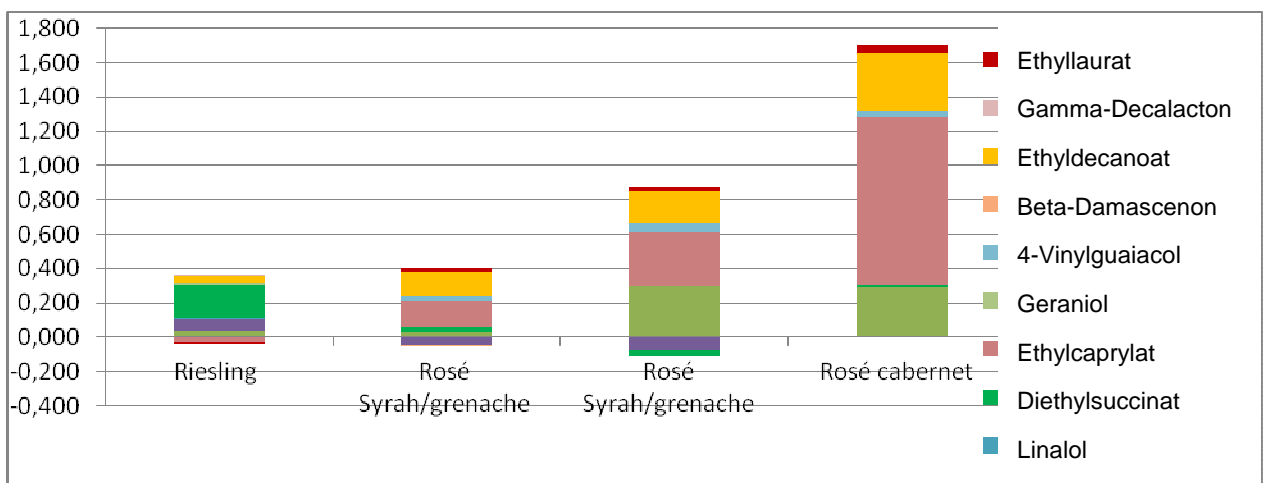


Abbildung 1: Unterschied in der Aromamolekülkonzentration zugunsten von Vitilevure Elixir Yseo (mg/L) - Vergleichsversuche mit verschiedenen handelsüblichen Hefen für die Herstellung von Weiß- und Roséweinen mit intensiven/technologischen Aromen. Riesling und Roséweine - Jahrgang 2010.

Lallemand erreicht anhand seines neuen YSEO-Prozesses Hefen, die für die aktuellen kellertechnischen Bedingungen besser geeignet sind. Diese Trockenhefen genießen ganz besondere Produktionsbedingungen und bewahren die Merkmale des ausgewählten Stammes. Dieser Prozess verstärkt die Biodisponibilität der wesentlichen Mikronährstoffe auf natürliche Weise und steigert so die Widerstandsfähigkeit der Hefe sowie ihre Anpassungsfähigkeit an schwierige Gärbedingungen während er gleichzeitig das Risiko von Gärproblemen und möglicher sensorischer Abweichungen reduziert.

## HERKUNFT

- ◆ **Vitilevure ELIXIR YSEO™** ist das Ergebnis einer Studie des Instituts für Wein-Biotechnologie der Universität Stellenbosch (Südafrika), die in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Lallemand durchgeführt wurde. Mittels klassischer Kreuzungsmethoden von *Saccharomyces cerevisiae*-Stämmen (Hybridisierung) wurden neue Stämme gewonnen, die genauen önologischen Kriterien entsprechen.
- ◆ Dieser Stamm wurde wegen seiner sehr guten aromatischen Eigenschaften selektiert.

## MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Arten** : *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- ◆ **Alkoholproduktionsvermögen** : 15% Vol. Alkohol
- ◆ **Temperaturtoleranz** : 14 bis 25 °C
- ◆ **Gärkinetik** : regelmäßig und moderat (bei sehr zuckerhaltigen Mosten wird der Zusatz von Nährstoffen empfohlen).
- ◆ **SO<sub>2</sub>-Produktion** : sehr gering.
- ◆ **H<sub>2</sub>S-Produktion** : sehr gering
- ◆ **Schaumproduktion** : gering bis mittelmäßig je nach Art des Mostes.
- ◆ **Produktion flüchtiger Säuren** : gering
- ◆ **Benötigter Stickstoffgehalt** : mittelmäßig (es wird empfohlen, VITILEVURE ELIXIR YSEO mit komplexen Gäraktivatoren wie Actiferm 1-2 zu anzuwenden und eine Mikrobelfütterung durchzuführen.)

## DOSAGE

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

## ANWENDUNG

- ◆ Die ausgewählten Hefen im 10-fachem ihres Volumens mit Wasser bei 35-37°C in einem sauberen Behälter rehydratisieren,
- ◆ Vorsichtig mischen und 20 Minuten rehydratisieren lassen.
- ◆ Nach und nach Most zugeben, um den Gäransatz an die Temperatur des Tanks anzupassen: Der Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Most darf beim Zugeben der Hefe in den Tank nicht über 10°C betragen.

- ◆ Den Gäransatz dem Most durch Überpumpen beimengen.
- ◆ Die Rehydratisierung darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern. Von einer Rehydratisierung im Most wird abgeraten.

Bei dem Gebrauch von **Vitilevure ELIXIR YSEO™** in sehr stark geklärtem Most wird die Zugabe von PREFERM in einer Dosierung von 30g/hl während der Rehydratisierungsphase empfohlen.

### QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : Die auf jeder Verpackung angegebene Chargennummer ermöglicht eine aufwärtsgerichtete Rückverfolgung (Herkunft des Produktes) und abwärtsgerichtete Rückverfolgung (bis zum Verbraucher).
- ◆ An einem trockenen und kühlen Ort aufbewahren. In der originalversiegelten Verpackung 4 Jahre haltbar.
- ◆ Die offene Verpackung rasch aufbrauchen.

### 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.