

Vitilevure **GRENACHE**

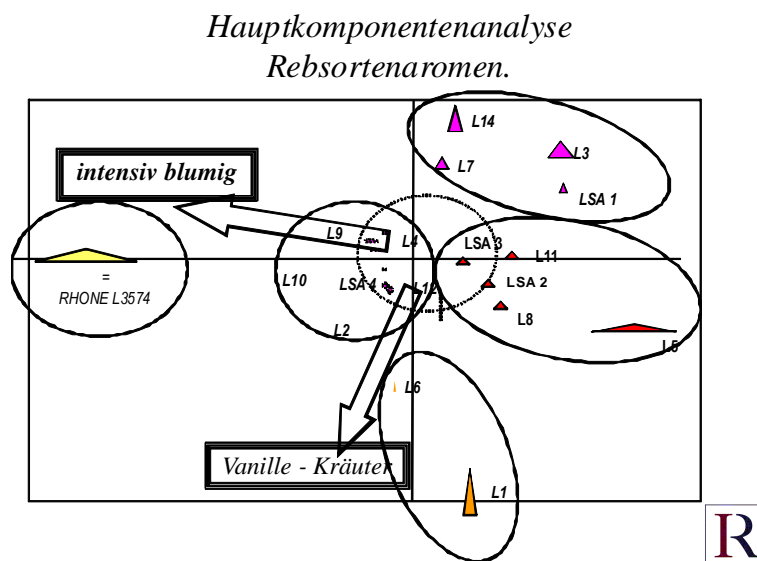
RHÔNE L3574

SPEZIALHEFE FÜR DIE SORTE GRENACHE

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ **Der Stamm L3574** ist die erste Reinzuchtheife für Grenache : Die optimale Freisetzung von Rebsortenaromen. Diese Selektion wurde erst möglich durch die Entdeckung der für die Aromatik verantwortlichen Moleküle (1). **Der Stamm L3574** produziert natürlicherweise Aromen, die für Grenache typisch sind und macht die Weine sehr komplex und typisch (Abb. 1) : Kräuternoten, blumig, gekochte Früchte, Ingwer,...(2).
- ◆ Durch die Aromaeigenschaften, aber auch das gute Gärverhalten (sehr gute Endvergärung) und die Extraktion (gute Farbausbeute) (3) ist **L3574** die Hefe für Grenache : für Assemblage Weine (Côtes du Rhône) oder für Rebsortenweine (Rosé oder Rotwein).

Abb. 1 : Vergleich der Rebsortenaromen von Weinen aus den gleichen Trauben (Jahrgang 1998) mit unterschiedlichen Hefen vergoren (3).



Die Abbildung zeigt, dass sich **L3574** klar von anderen Hefen unterscheidet (alle auf der rechten Seite angesiedelt), sie produziert viele Rebsortenaromen.

HERKUNFT

- ◆ Die Hefe wurde von INTER RHÔNE selektioniert, auf Basis von Hefestämmen der größten Lagen des Côtes du Rhône (Châteauneuf du Pape, Gigondas, ...).

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Killercharakter** : **Der Stamm L3574** ist neutral bezüglich der Killereigenschaft. Die Hefe vermehrt sich sehr schnell (100 %).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN (3)

- ◆ **Alkoholbildung** : 15% vol. Alkohol im synthetischen Medium, mindestens 16% vol. bei Grenache.
- ◆ **Gärkinetik** : gleichmäßig und vollständig.
- ◆ **Ausbeute Zucker/Alkohol** : 16,8 g/L Zucker für 1% Ethanol.
- ◆ **Produktion von SO₂** : sehr gering.
- ◆ **Produktion von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumproduktion** : gering.
- ◆ **Produktion flüchtiger Säure** : gering, von 0,1 g/L bis 0,2 g/L (H₂ SO₄) bei Grenache.
- ◆ **Nährstoffbedarf** : mittel

DOSIERUNG

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

ANWENDUNG

- ◆ Rehydratation der Reinzuchtheffe 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 darf nicht mehr als 10°C betragen.
- ◆ Zugabe der Hefe und anschließende Homogenisierung durch Umpumpen.
- ◆ Die Gesamtzeit der Rehydratisierung sollte nicht länger als 45 Minuten sein.

QUALITÄT – SICHERHEIT – UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT Nummer ermöglicht die genaue Rückverfolgbarkeit der Hefepackung, entweder zurück (Herkunft des Produktes) oder nach vorne (bis zum Verbraucher).
- ◆ Sicherheit – Umwelt : die Anwendung der Hefe stellt keinerlei Gefahr für den Anwender dar.

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) JF Ormières. Les arômes variétaux du Grenache -Thèse de doctorat – 1998.
- (2) Colas, Bonnet, Gerland, Ormières, Lurton – Incidence de la levure sur la révélation du potentiel aromatique du cépage Grenache Noir.Symposium Œnologie 1999 – Bordeaux.
- (3) Travaux de sélection de la levure Rhône L3574 – document interne service technique INTER RHÔNE.

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.