

Vitilevure KD

Selektionierte Hefe Stamm R2

DIE HEFE, DIE DIE TYPIZITÄT DER WEINE INTENSIVIERT

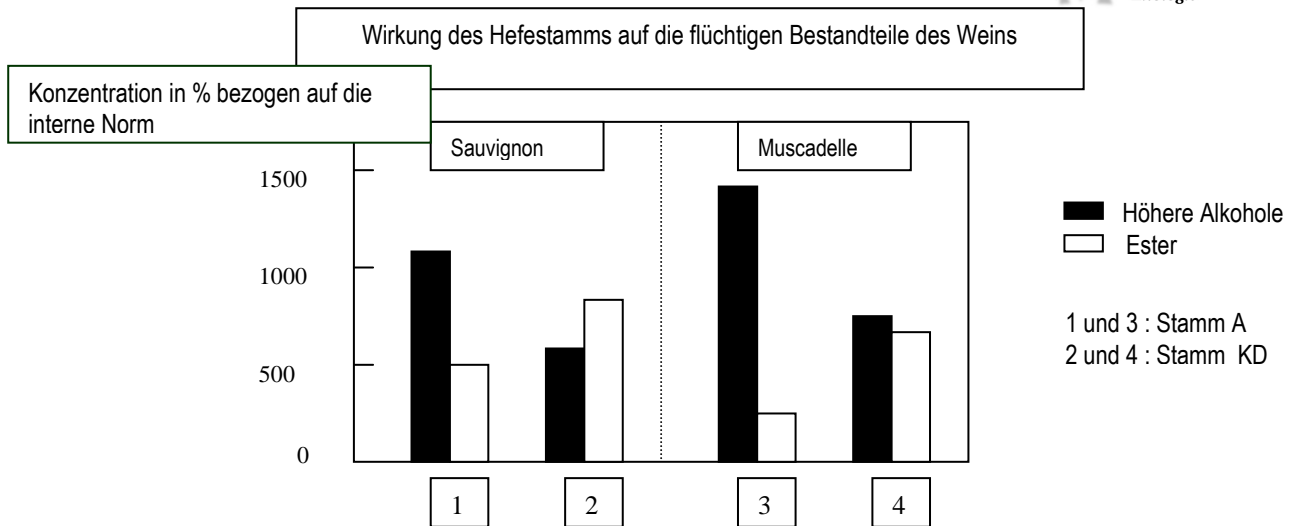
ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Ausdrucksstarke Weine und Weine bestimmter Rebsortenc: **KD** unterstützt die Terroireingenschaft bei Riesling, Weißburgunder und Grauburgunder.
- ◆ Bei Weinen aus dem Sancerre-Gebiet bringt **KD** Weine hervor, die sich im Laufe der Zeit besser entwickeln als die Weine, die mit allen anderen im Handel erhältlichen Stämmen vinifiziert werden. (Labor Vitagri).
- ◆ Die Sauvignon Blanc-Weine von anderen Weinanbaugebieten des Loiretals, bei denen die Gärung mit **KD** durchgeführt wurde, werden bei Weinprämierungen regelmäßig mit Medaillen ausgezeichnet.
Der Stamm KD sorgt in diesem Anbaugebiet ebenfalls bei Rotweinen (Cabernet franc) für gute Ergebnisse.
- ◆ Das gute Verhalten des Stammes bei Sauvignon wurde durch Versuche, die bei dieser Rebsorte im Bordeaux-Gebiet durchgeführt wurden (ITV {Fachinstitut für Weinbau und Wein}, 1991,(2)), bestätigt.

VERGLEICHSVERSUCHE MIT HEFESTÄMMEN BEI SAUVIGNON, ITV 1991

| STAMM | KD | ALBAFLOR | LSA 4 |
|---|-------|----------|-------|
| FLÜCHTIGE SÄURE (g/l H ₂ SO ₄) | 0,24 | 0,16 | 0,35 |
| VERKOSTUNG (Punktzahl von 20) | 13,65 | 12,48 | 13,25 |

- Dank der von Professor Ambid (1990, (3)) durchgeführten Arbeiten konnte man die Finesse der erhaltenen Weine erklären, indem die schwache Produktion von höheren Alkoholen (schwere Aromen) und der viel größere Anteil an flüchtigen Estern (im allgemeinen blumige und fruchtige Aromen von großer Finesse) nachgewiesen wurden.



- ◆ Bei Riesling bringt **KD** die Typizität ebenfalls stärker zum Ausdruck (Labor Gresser, 1991).
- ◆ **Der Stamm R2** führt gleichfalls zu sehr guten Ergebnissen bei der Rebsorte Muscadet (4). Bei Chardonnay werden die typischen Aromen dieser Rebsorte intensiviert; die Weine haben ein bemerkenswertes Volumen und entwickeln ein Bukett, das sehr geschätzt wird. Dieser Stamm besitzt demzufolge ein wirksames enzymatisches Potential, wodurch bei diesen Rebsorten die Aromastoffe freigesetzt werden können. In zahlreichen Fällen ist eine starke Erhöhung an Duftnoten zu verzeichnen.
- ◆ **Technologie bei Weiß- und Roséweine** : Dank seiner relativen Anspruchslosigkeit in Hinblick auf Nährstoffe entfaltet **KD** seine Wirkung am besten bei diesen im allgemeinen schwer gärfähigen Mosten.
- ◆ 1992 im Departement Gers durchgeführte Versuche (bei Ugni Blanc und Colombard) führten zu ausgewogeneren Weine mit mehr Finesse, wobei zugleich der vollständige Ablauf der Gärung gewährleistet wurde.
- ◆ **Rote Primeurweine oder Weine mit hohem Alkoholgehalt** : Der Stamm wird dank seiner Effektivität beim Gärprozess auch bei diesen Weintypen gerne eingesetzt.
- ◆ **Wiederingangsetzen der Gärung** : der Stamm **R2** kann ebenfalls eingesetzt werden, um einen Gärstopp erfolgreich zu behandeln.

HERKUNFT

- ◆ Ein Stamm, der aufgrund seiner Fähigkeit, zu starker Vermehrung und bei niedriger Temperatur die Gärung zu bewirken, im Bordeaux-Gebiet ausgewählt wurde.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (*bayanus*).
- ◆ **Killer-Eigenschaft** : Dieser Stamm ist ein Killerstamm. Er produziert den Giftstoff K2 und besitzt so eine bemerkenswerte Fähigkeit zur Implantation. Dies stellt eine zusätzliche Garantie für den Erfolg der Anwendung dieses Hefestamms dar.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** : der Stamm verträgt bis zu 14,5 % Vol. Alkohol (1).
- ◆ **Optimaler Temperaturbereich** : Der Stamm vermehrt sich bei niedrigen wie auch bei hohen Temperaturen, von 5°C bis 37°C, gleich gut und stellt so die Gärung sicher.
- ◆ **Gärungskinetik** : **KD** ist ein sehr widerstandsfähiger Stamm, der die Fähigkeit besitzt, sich nach kurzer Latenzzeit zu entwickeln.

- ◆ **Nährstoffbedarf** : Der Stamm ist sehr anspruchslos im Hinblick auf Nährstoffe. Er ist in der Lage, stark vorgeklärte Moste sowie Moste, deren Stickstoffgehalt und deren Gehalt an Wachstumselementen stark abgesunken sind, sicher zur Gärung zu bringen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker-/Alkoholergiebigkeit** : 16,9 g/l Zucker für 1% Vol. Alkohol (1).
- ◆ **Bildung von SO₂** : sehr schwach, 9 mg/l im synthetischem Medium (1).
- ◆ **Bildung von Brenztraubensäure und Acetaldehyd** : schwach (< 30 mg/l).
- ◆ **Schaumbildung** : schwach.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : normal.
- ◆ **Glyzerolbildung** : relativ hoch.

VERGLEICH DER HEFE KD MIT IM HANDEL ERHÄLTlichen STÄMMEN

| | SYNTHETISCHES MEDIUM | | | ROSEWEIN SÜDFRANKREICH | | | | MUSCAT | | |
|--|----------------------|-------|-------|------------------------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|
| | KD | LSA1 | LSA2 | KD | LSA1 | LSA2 | LSA3 | KD | LSA1 | LSA2 |
| RESTZUCKER (g/l) | 0,20 | 0,20 | 0,02 | 0,01 | 0,20 | 0,60 | 2,60 | 4,30 | 6,10 | 4,90 |
| % ALKOHOL | 12,10 | 12,10 | 12,20 | 13,50 | 13,50 | 13,20 | 13,40 | 12,40 | 12,30 | 12,35 |
| GÄRUNGSDAUER (Tage) | / | / | / | 20 | 20 | 25 | 35 | / | / | / |
| FLÜCHTIGE SÄURE (g/LH ₂ SO ₄) | 0,20 | 0,15 | 0,23 | 0,21 | 0,16 | 0,26 | 0,21 | 0,33 | 0,23 | 0,29 |
| SÄURE INSGESAMT(g/l H ₂ SO ₄) | / | / | / | 4,45 | 4,40 | 4,60 | 4,20 | / | / | / |
| GLYZEROL (g/l) | 4,40 | 4,40 | 3,70 | / | / | / | / | / | / | / |

DOSIERUNG

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

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.CUINIER et GENTY - Etude des critères œnologiques de deux souches de levures {Untersuchungen der önologischen Kriterien zweier Hefestämme}. ITV Tours.
- ◆ (2) - Ch. BARRERE et E. VINSONNEAU - Comparaison de souches de levures en vinification en blanc sur Sauvignon en Bordelais {Vergleich von Hefestämmen bei der Weißweinsbereitung mit der Rebsorte Sauvignon im Bordeaux-Gebiet} - Compte rendu ITV {ITV-Bericht} 1991.
- ◆ (3) - Professeur C.AMBID - Essais d'amélioration de la composante aromatique des vins blancs {Verbesserungsversuche bei den Aromabestandteilen von Weißweinen} - Laboratoire des Industries Alimentaires {Labor der Lebensmittelindustrien} - ENSA Toulouse - 1990.
- ◆ (4) - Ch. GERLAND (MV/SOEC), P.DRIANNE et C.MARCHAIS (VAL OENO), A.POULARD (ITV) - Essais de 3 souches de levures en Muscadet {Versuche bei 3 Hefestämmen mit der Rebsorte Muscadet} - Rapport interne {Interner Bericht} 1993.