

Vitilevure **LB BLANC**

Selektionierte Hefe

Stamm MV95020

FÜR DIE RISIKOLOSE HERSTELLUNG AROMATISCHER WEISSWEINE

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Der Stamm **MV95020** ist besonders geeignet für die Herstellung aromatischer Weißweine, bei denen die Gärung schnell in Gang kommen soll. Die Hefe Vitilevure LB blanc zeichnet sich dadurch aus, dass sie selbst bei relativ geschmacks- und geruchsneutralen Rebsorten die fruchtigen Noten zur Geltung bringt und gleichzeitig für ein rundes Mundgefühl sorgt.
- ◆ Darüber hinaus zeigt **LB blanc** selbst bei Most mit hohem Zuckergehalt ein sehr gutes Gärverhalten, was einer raschen Weinbereitung ohne Risiko förderlich ist.

HERKUNFT

- ◆ Der Hefestamm wurde vom Mikrobiologischen Labor von Martin Vialatte Oenologie aus dessen Bestand selektioniert.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Gattung** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killer-Eigenschaft** : Bei **LB blanc** handelt es sich um einen Killer-Stamm, d.h. es ist bei der Beimpfung eine gute Durcsetzung gewährleistet.
- ◆ **Alkoholerzeugungsfähigkeit** : 14% Vol.-%.
- ◆ **Gärtemperatur** : 15–32 °C (Anstieg um 5–44 °C).
- ◆ **Gärungskinetik** : schnell.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Verhältnis Zucker zu Alkohol** : 16,6 g/L Zucker auf 1 Vol.-% Äthanol
- ◆ **Bildung von SO₂** : relativ gering, 15 mg/L unter künstlichen Bedingungen
- ◆ **Böckserbildung (H₂S)** : keine
- ◆ **Schaumbildung** : gering, auf Traubensaft, im Labor
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : gering
- ◆ **Bildung von Glycerin** : mittel, 6 g/L unter künstlichen Bedingungen
- ◆ **Nährstoffbedarf** : gering

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 von 35-37°C.
- ◆ Aufrühren und 15 bis 20 Minuten vorquellen lassen.
- ◆ Die Temperatur des Hefeansatzes der 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.

!

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.