

# Vitilevure **LB ROSÉ**

Selektierte Hefe  
Stamm MV95017

**FÜR FRUCHTIGE UND RUNDE ROSÉWEINE**

## ANWENDUNGSBEREICH

- ◆ Die Hefe **LB ROSÉ** hat die Eigenschaft, amyliche Aromen und Aromen des Typs Primeurwein hervorzuheben. Dank ihrer Fähigkeit, Glycerin zu produzieren und Polysaccharide auszuscheiden, verleiht sie den Roséweinen Fülle und Rundheit.
- ◆ Besonders effizient ist sie bei den Rebsorten, die im Loire-Tal und in der Provence zur Roséweinbereitung verwendet werden.
- ◆ Die Gärleistungen der Hefe sind sehr gut, sogar bei stark zuckerhaltigem Most.

## HERKUNFT

- ◆ Die Hefe wurde vom mikrobiologischen Laboratorium der Firma Martin Vialatte Œnologie aus seiner Kultursammlung und in Zusammenarbeit mit dem Laboratorium Berger Œnologie (Maine et Loire) selektiert.

## MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Killereigenschaft** : neutrale Hefe, was die Killereigenschaft betrifft. Also sehr gute Entwicklung der Hefe bei Beimpfen.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** : 14 % Vol. Alkohol.
- ◆ **Gärtemperatur** : 15 °C bis 32 °C (Vermehrungsfähigkeit von 5 °C bis 44 °C).
- ◆ **Gärkinetik** : schnell.

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit** : 16,6 g/L Zucker für 1 % Vol. Ethanol.
- ◆ **SO<sub>2</sub>-Bildung** : ziemlich gering, 15 mg/L in synthetischem Milieu.
- ◆ **H<sub>2</sub>S-Bildung** : keine.
- ◆ **Schaumbildung** : gering bei Traubensaft im Labor.
- ◆ **Bildung flüchtiger Säuren** : gering.
- ◆ **Glycerinproduktion** : hoch, 8 g/l in synthetischem Milieu.
- ◆ **Nährstoffbedarf** : gering.

## DOSAGE

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

## ANWENDUNG

- ◆ Die selektierte Hefe im 10-fachen ihres Volumens Wasser bei 35-37 °C rehydratisieren.
- ◆ Mischen und 15 bis 20 Minuten vorquellen lassen.
- ◆ Nach und nach Most zugeben, um den Gäransatz an die Temperatur im Tank anzupassen: beim Hefezusatz darf der Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Most nicht mehr als 10 °C betragen.
- ◆ Den Gäransatz dem Most durch Überpumpen beimengen.
- ◆ Die Rehydratisierung darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.

## QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : Die auf jeder Verpackung angegebene Chargennummer ermöglicht eine aufwärtsgerichtete Rückverfolgung (Herkunft des Produktes) und abwärtsgerichtete Rückverfolgung (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.