

Vitilevure M05

Selektionierte Hefe Stamm L4090

HEFE FÜR WEISSWEINE

ANWENDUNGSGEBIET

- Der Stamm **L4090** wurde im Terroir des Muscadet ausgewählt und lässt das Potential der auf Weinhefe ausgebauten Weissweine besonders gut zum Ausdruck kommen. Die so erhaltenen Weine haben **feine und komplexe Aromen** und nehmen stets einen der beiden ersten Plätze unter den Vergleichsversuchen bei Gros Plant oder Muscadet (2) ein.
- Vergleichsversuche von Hefestämmen bei Gros Plant oder Muscadet (2) - Einstufung und Kommentare.

Rebsorte / Jahrgang		Hefestämme		
	Mosteigene Stämme	LSA 1	L4090	
Gros Plant 1992	2	3	1	
Gros Plant 1992	2 (agressiv)	3 (schwer)	1 (harmonisch)	
	LSA 2	LSA 1	L4090	
Muscadet 1992	3 (flach, schwer)	1 (rund, blumig)	2 (bukettreich, ein bisschen schwer)	
	LSA 2	LSA 3	L4090	LSA 4
Muscadet 1993	3 (H2S, verschlossen)	1 (ausgeprägt, wenig intensiv)	2 (gute Struktur)	4 (leicht schwefelig)
	LSA 5	LSA 1	L4090	
Muscadet 1993	2	3	1	
Muscadet 1993	3	1	2	

- Die mit **M05** zur Gärung gebrachten Weine auf den 4 vom Labor Valoeno 1993 betreuten Weingütern wurden die Weine als die Weine mit der höchsten Typizität der Bezeichnung Muscadet (3) beurteilt.
- Versuche mit 3 Hefestämmen bei Muscadet (3) – Summe der Plazierungen (SP) und Kommentare (K).

Gemeinden	Hefestämme			
		Albaflor	L4090	KD
Drain	SP	57	44	50
	K	Früchte (10), Unterholz (4), Pilze (4), mager(4).	Blumig (8), Früchte (5), vegetabil (3) Rund (3), Finesse (3)	Früchte (13), Blumig (3), Unterholz (3), Ausgewogen (4), Finesse(3).
Le Landreau	SP	54	44	51
	K	Früchte mit weissem Fruchtfleisch (5), Zitrusfrüchte (4), kurz (3), mager (4).	Blumig (7), Früchte (6), fein(7), Ausgewogen (6), kräftig (4).	Früchte (7), Blumig (6), Gehaltvoll (5), ein bisschen schwer (3).
St Julien de Concelles	SP	59	55	53
	K	Früchte (6), blumig (4), vegetabil (3), Fein (3), Ausgewogen (3)	Früchte (7), Blumig (4), gehaltvoll (3), fein(3).	Früchte (8), Trockenfrüchte (4) oder reife Früchte (4), Gehaltvoll (4), Ausgewogen (3), lang (3).

- ◆ Die Hefe **M05** erbringt auch gute Ergebnisse bei anderen weissen Rebsorten wie Chardonnay, Chasselas (Gutedel),
- ◆ Alle mit dieser Hefe erhaltenen Weine zeichnen sich durch erhöhte Finesse aus.

HERKUNFT

- ◆ Stamm vom Fachinstitut für Weinbau und Wein (ITV) ausgewählt.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art**.....: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ◆ **Killer-Eigenschaft**: Der Stamm **L4090** wird durch den Killer-Faktor nicht geschädigt.
Dieser Stamm setzt sich darum bei der Kultursetzung sehr gut fest.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen**: 14% Vol. (1).
- ◆ **Gärungstemperatur**: 15 bis 32°C (Vermehrungsfähigkeit von 5 bis 44°C).
- ◆ **Gärungskinetik**.....: Alle im experimentellen Gärkeller durchgeführten Versuche (Weingut des ITV in Briacé) oder im Weinkeller (Versuche des ITV bei 6 Weingütern 1992 und 1993 und bei 4 Weingütern mit dem Labor Valoeno 1993) wiesen eine regelmäßige und vollständige Kinetik auf.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit**....: 16,6 g/Zucker für 1% Vol. Ethanol (1).
- ◆ **Bildung von SO₂**: schwach, 20 mg/l in synthetischem Medium (1).
- ◆ **Bildung von H₂S**: keine.
- ◆ **Schaumbildung von**.....: relativ schwach.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : schwach 0,22 gH₂SO₄/l in synthetischem Medium (1) und von 0,08 bis 0,19 bei Most in wirklicher Größe bei den 1993 durchgeführten Versuchen (2), (3).
- ◆ **Bildung von Acetaldehyd**: mittelmäßig, 40 mg/l in synthetischem Medium (1).
- ◆ **Glyzerolbildung** : mittelmäßig 5,5 g/l in synthetischem Medium (1) und von 5 bis 6 g/l bei Most (3).

DOSIERUNG

- ◆ Empfohlene Dosis : 20g/hL.

ANWENDUNG

- ◆ Vorquellung der Reinzuchtheife in dem zehnfachen Volumen Wasser von 35°C-37°C.
- ◆ Aufrühren und während 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.

VERPACKUNG

- ◆ Beutel 0.5 kg - Karton 20 x 0.5 kg.

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

- ◆ 3 Monate bei Zimmertemperatur kühl und trocken lagern.
- ◆ Mehr als 3 Monate zwischen 2°C und 8°C.
- ◆ Verwenden nach der Öffnung.

BIBLIOGRAPHIE

- (1). Cuinier C. (ITV Tours) - Caractéristiques microbiologiques et oenologiques de la souche L14090 - juin 1994.
- (2). Poulard A. (ITV Nantes) - Etude du comportement de souches de levure sur Gros Plant et Muscadet - 1992 et 1993.
- (3). Gerland C. (MV-SOEC), Drienne P., Marchais C. (VALOENO), Poulard A. (ITV Nantes) - Etude comparative de 3 souches de levure sur Cépage Muscadet - juin 1994.

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.