

# Vitilevure MT

Der Stamm L3266

**SPEZIELLE HEFE FÜR LAGERFÄHIGE ROTWEINE  
(INSBESONDERE BEI DEN REBSORTEN MERLOT UND CABERNET)**

## ANWENDUNGSGEBIET

- Der Stamm **L3266** extrahiert und bewahrt Farbe und Tannine der Trauben (1). Aus diesem Grund ist sie für die Erzeugung von großen lagerfähigen Weinen, insbesondere bei den Bordeaux-Rebsorten, geeignet (Abbildung 1).

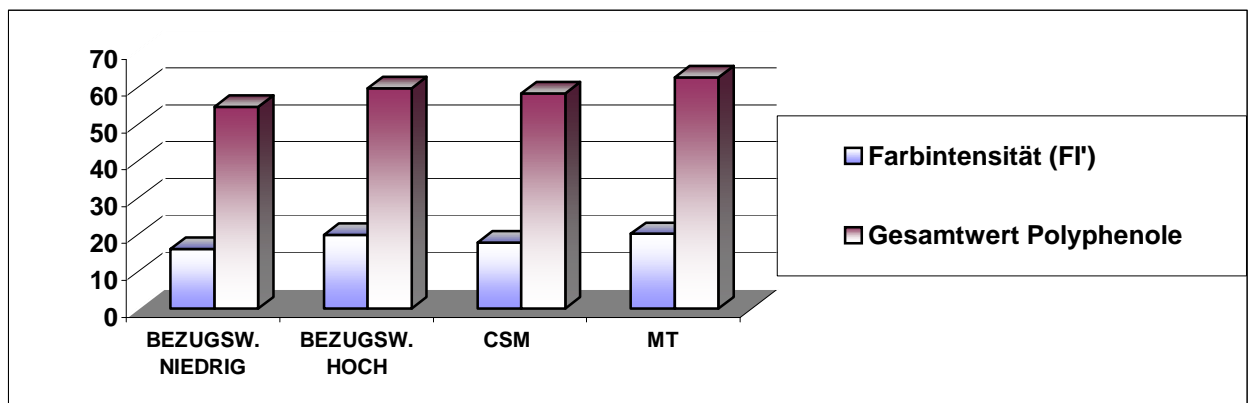


Abbildung 1, Mikromaischegärungen bei Merlot

- MT** ist eine Hefe, die die verschiedenen Aromen hervorragend zum Ausdruck bringt (2), insbesondere die Konfitürearomen Erdbeere und Karamell (Abbildung 2 - Serie 2, Furaneole in  $\mu\text{g/l}$ ) sowie auch die Frucht-/Blumenaromen (Abbildung 2 - Serie 1, Norisoprenoiden  $\text{ng/l}$ ). Dies ist in Hinblick auf die Erzeugung lagerfähiger Rotweine ideal.

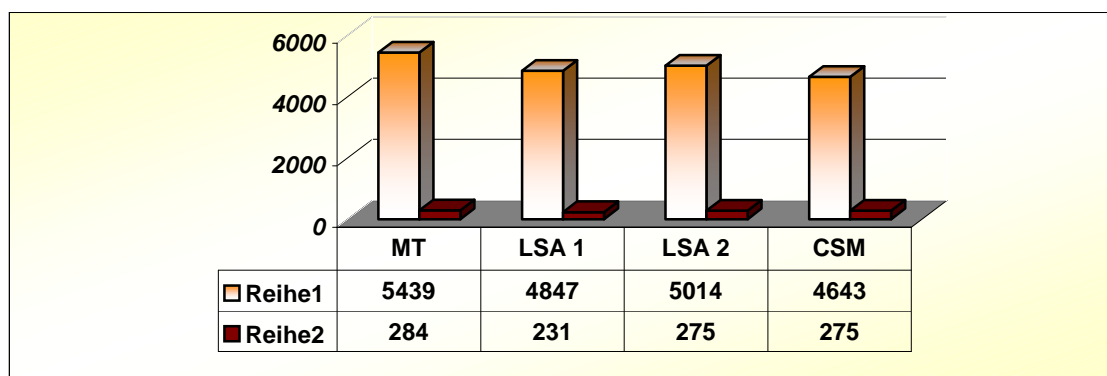


Abbildung 2 : Durchschnittswerte bei einem Versuch in Saint Emilion und einem Versuch in Pessac-Léognan

## HERKUNFT

- ◆ Die Hefe wurde im Terroir Saint Emilion isoliert und vom Fachinstitut für Weinbau und Wein (ITV) Frankreich und der Firma Martin Vialatte Oenologie in Zusammenarbeit mit dem Staatlichen Forschungsinstitut für Landwirtschaft (INRA) (Aromenlabor) ausgewählt.

## MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killer-Eigenschaft** : Killer

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN (1)

- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** .. : 14% Vol.
- ◆ **Gärungskinetik** ..... : regelmäßig und vollständig.
- ◆ **Zucker/Alkohol-Ergiebigkeit** : 17 g/l Zucker für 1% Vol. Ethanol.
- ◆ **Glyzerolbildung** ..... : hoch (7,6 g/l in synthetischem Medium ITV – 12% Ethanol)
- ◆ **Bildung von SO<sub>2</sub>** ..... : Keine.
- ◆ **Bildung von H<sub>2</sub>S** ..... : Keine.
- ◆ **Schaumbildung** ..... : schwach.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure**: sehr schwach.

## 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 mit 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 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.

## BIBLIOGRAPHIE

- (1) Compte-rendu interne ITV, juin 2000.
- (2) Etude de la production d'arômes variétaux par différentes levures surdifférentes vendanges de Merlot (compte-rendu interne), A. Belancic, INRA-Martin Vialatte Oenologie, avril 2001.