

Vitilevure MULTIFLOR

Selektionierte Hefen ergänzen sich in einem Produkt

AROMAAUSDRUCK UND EINE SICHERE GÄRUNG

ANWENDUNGSFELD

- ◆ **MULTIFLOR** ist die Kombination von speziell selektionierten Hefen, die sich besonders ergänzen. Insbesondere bei Most mit einem sehr hohen Zuckergehalt garantieren die Hefen **Gärungssicherheit** und **Aromaausdruck**, sowohl bei der **Rotweingärung** als auch bei **Weiß-** und **Roséwein**.
- ◆ **MULTIFLOR** hat die Eigenschaft Weine zu produzieren, die eine sehr starke **Aromaintensität** und eine große **Finesse** hervorbringen, aber auch die Rebsortentypizität bewahren.
- ◆ **MULTIFLOR** besteht aus zwei Hefestämmen. Erstens *Saccharomyces cerevisiae*, die ihr hohes **aromatisches Potential** einbringt. Zweitens *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*), die eine **gute Widerstandsfähigkeit gegenüber einem sehr hohen Alkoholgehalt** einbringt. Sie garantiert eine sichere Endvergärung, auch bei schwierigen Bedingungen (potentieller Alkoholgehalt, pH-Wert, Gärtemperatur...).
- ◆ **MULTIFLOR** ist abgestimmt auf die Gärung bei **niedrigen** Temperaturen (Weiß und Rosé ab 15°C) und toleriert auch die **höheren Temperaturen** bei der Rotweinbereitung.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*) und *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killereigenschaften** : einer der Stämme ist neutral hinsichtlich der Killereigenschaft, der andere besitzt die Killereigenschaft. **MULTIFLOR** vermehrt sich also sehr gut nach der Einsaat in weißem, roten oder rosé Most.
- ◆ **Alkoholtoleranz** : Über 15%vol (**MULTIFLOR** vergärt selbst mediterrane Moste mit extrem hohen Zuckergehalten sicher).
- ◆ **Gärungskinetik** : Es ergibt sich eine sukzessive Dominanz beider Hefen. Die Hefe *Saccharomyces cerevisiae* hat eine kurze latente Phase und sorgt für eine **sichere Angärung**; die Hefe *Saccharomyces cerevisiae galactose* – hat eine längere latente Phase und **sichert die Endvergärung**.
- ◆ Der Einsatz dieser Mischkultur sichert also eine schnelle und vollständige Vergärung, selbst unter schwierigen Bedingungen.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Ausbeute Zucker/Alkohol** : 16,8 g Zucker /L für 1%vol Alkohol.
- ◆ **SO₂ –Produktion** : sehr gering.
- ◆ **Produktion von flüchtiger Säure** : gering (unter 0,20 g/L H₂ SO₄).
- ◆ **Produktion von H₂S** : sehr gering.
- ◆ **Schaumbildung** : allgemein sehr gering.

HERKUNFT

- ◆ Drei Jahre Forschung und Entwicklung fanden im Languedoc-Roussillon statt. Experimentelle Gärungen mit Weiss-, Rot- und Roséwein, aber auch ergänzende Laboruntersuchungen bei Martin Vialatte in Epernay (Frankreich) wurden durchgeführt. Sie haben es ermöglicht die beste Kombination von Hefen zu erzielen, die bei schwierigen Bedingungen einen starken **Aromausdruck** und **Gärsicherheit** garantieren.

DOSIERUNG

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

ANWENDUNG

- ◆ Die selektionierten Hefen in der 10-fachen Menge Wasser (35-37°C) rehydratisieren.
- ◆ Mischen und 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- ◆ Abkühlung des Hefeansatzes durch Zugabe von Most. Bei der Hefezugabe sollte der Temperaturunterschied zwischen Hefe und Mostmenge unter 10°C liegen.
- ◆ Zugabe der Hefe während des Umpumpens, um eine gute Verteilung zu erzielen.
- ◆ Die Gesamtdauer der Rehydration sollte maximal 45 Minuten betragen.

QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT-Nummer, die auf allen Verpackungen von **MULTIFLOR** angegeben ist, ermöglicht die vollständige Rückverfolgbarkeit bis zur Herkunft des Produktes und bis hin 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.