

Vitilevure **PRIMEUR**

**Selektionierte Hefe
Stamm MV93011**

DIE HEFE FÜR PRIMEUR-WEINE

ANWENDUNGSFELD

- ◆ Der Stamm **MV93011** wurde von unserem Mikrobiologielabor für seine Fähigkeit zur Aromaproduktion des Types « primeur » selektiert. Die Weine präsentieren sich mit einer intensiven Frucht und einer langen Präsenz der Aromen im Mund (2).
- ◆ Sie extrahiert außerdem wenig phenolische Komponenten : die Weine, die mit dieser Hefe vinifiziert werden, sind sehr früh trinkreif.

HERKUNFT

- ◆ Die Hefe wurde von unserem Mikrobiologielabor selektiert und stammt von der Côtes-du-Rhône. Sie betont die fruchtigen intensiven Aromen in den verschiedenen Rotweinen.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killereigenschaft** : Diese Hefe ist neutral gegenüber der Killereigenschaft. Die Hefe vermehrt sich sehr schnell nach der Einsaat.
- ◆ **Alkoholbildung** : 14% vol Alkohol (1).
- ◆ **Gärtemperatur** : 15 bis 32°C (Vermehrung bei 5 bis 44°C).
- ◆ **Gärkinetik** : recht schnell.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Ausbeute Zucker/Alkohol** : 16,5 g/L Zucker für 1% vol Alkohol (1).
- ◆ **Produktion von SO₂** : gering, 10 mg/L im synthetischen Medium (1).
- ◆ **Produktion von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumproduktion** : gering bis mittel bei Laborversuchen (1).
- ◆ **Produktion von flüchtiger Säure** : mittel.
- ◆ **Glycerinproduktion** : hoch, 6,5 g/L im synthetischen Medium (1).

DOSIERUNG

- ◆ Empfohlene Dosage : 20 g/hL

ANWENDUNG

- ◆ Rehydration der Reinzuchtheefe in der 10-fachen Menge Wasser bei 35-37°C.
- ◆ Mischen, dann für 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- ◆ Den Hefeansatz an die Temperatur des Tanks gewöhnen, langsam zugeben: Die Temperaturdifferenz darf nicht mehr als 10°C betragen.
- ◆ Nach Zugabe der Hefe anschließende Homogenisierung durch Umpumpen.
- ◆ Die Gesamtzeit der Rehydration sollte nicht länger als 45 Minuten betragen.

VERPACKUNG

- ◆ Beutel zu 0,5 kg - Karton zu 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 (trockener und kühler Ort).
- ◆ Mehr als 3 Monate : bei 2°C bis 8°C.
- ◆ Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

BIBLIOGRAPHIE

- (1). Naud C. - Sélection de levures en Côtes-du-Rhône Nord - 1994.
- (2). Berger JL, Cottureau P. - Comparaison de 2 levures en vinification beaujolaise - 1996.