

Vitilevure SAUVIGNON

Ausgewählte Hefe
Hefestamm MV94017

DIE HEFE SPEZIELL FÜR DIE REBSORTE SAUVIGNON

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Die Hefe SAUVIGNON wurde von unserem mikrobiologischen Labor selektiert wegen ihrer **Eigenschaft die verschiedene Aromen der Rebsorte Sauvignon** besonders gut zum Ausdruck bringen zu können : Schwarze Johannisbeerknospe, Buchsbaum, exotische Früchte usw.
- ◆ Bestimmte Moleküle, die für diese Aromen verantwortlich sind, wurden chemisch identifiziert, insbesondere das 4-mercapto-4-methyl-pentan-2-one oder das 4-MMP (1).
- ◆ Eine Studie (2) hat gezeigt, dass dieser Hefestamm, ausgehend von selben Potenzial der Zwischenstoffe eines Ausgangsmosts, mehr von diesem 4-MMP als andere Stämme, die bereits für eine sehr hohe 4-MMP-Bildung bekannt sind, bildet (Tabelle Nr.1).

Art der Erfassung	MV94017	Stamm 2
Olfaktometrie	40 ng/l	20 ng/l
GC/AED	25 ng/l	15 ng/l

Tabelle Nr.1 : Bildung von 4-MMP durch 2 Hefestämme bei Most von Sauvignon.

HERKUNFT

- ◆ Der Stamm wurde vom Labor für Mikrobiologie von **MARTIN VIALATTE OENOLOGIE** aus seinen Beständen, aufgrund seiner 4-MMP-Bildung und nach sensorischer Analyse der gewonnenen Weine, ausgewählt.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art**: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex. *bayanus*).
- ◆ **Killer- Eigenschaft**: der Stamm ist ein Killer-Stamm
Dieser Stamm setzt sich darum bei seiner Beimpfung sehr gut durch.
- ◆ **Alkoholbildungsvermögen**: 14% Vol. Alkohol.
- ◆ **Gärungstemperatur**: 15 bis 32°C (Vermehrungsfähigkeit von 5 bis 44°C).
- ◆ **Gärungskinetik**.....: relativ schnell.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Zucker-/Alkohol-Ergiebigkeit** : 16,8 g/l Zucker für 1% Vol. Ethanol.
- ◆ **Bildung von SO₂** : schwach, 10 mg/l in synthetischem Medium.
- ◆ **Bildung von H₂S** : keine.
- ◆ **Schaumbildung** : schwach.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : normal.
- ◆ **Glyzerolbildung** : ziemlich hoch, 6g/l in synthetischem Medium.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.

- ◆ Empfohlene Dosage : 20 g/hL

ANWENDUNG

- ◆ Vorquellen der Reinzuchthefer 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) Darriet u.a. - Mise en évidence de la contribution de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2one à l'arôme de buis ou de bourgeon de cassis de vins de Sauvignon (1991) {Verdeutlichung des Beitrags des 4-mercapto-4-methyl-pentan-2one zur Ausbildung des Buchsbaumaromas oder des Aromas von Schwarzer Johannisbeere bei Sauvignon-Weinen}
- ◆ (2). Ormières JF, Beaumes R und Bayonove - Influence de la souche de levure sur l'expression de la typicité aromatique du Sauvignon - Etude par dosage de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2one - août 1995. {Der Einfluss des Hefestamms auf den Ausdruck aromatischer Typizität bei Sauvignon – Studie mittels Dosierung des 4-mercapto-4-methyl-pentan-2one – August 1995}

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.