

Vitilevure SYRAH

Selektionierte Hefe - Stamm MV 92081

SPEZIALHEFE FÜR DIE SORTE SYRAH

Produziert nach dem speziellen YSEO Prozess von Lallemand

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ Die Hefe **SYRAH** wurde in den besten Terroirs für **SYRAH** im Vallée du Rhône selektioniert. Sie expremiert das aromatische Potential der Rebsorte auf den verschiedenen Terroirtypen von **SYRAH** (2) (3). Sie erhält die Säure und erlaubt eine optimale Extraktion und stabilisiert die Farbe.

HERKUNFT

- ◆ Die Hefe wurde im mikrobiologischen Labor von Martin Vialatte Oenologie in Zusammenarbeit mit den Oenologielaboren des « Chambre d'Agriculture de la Drôme » und der « Université du Vin » in Suze la Rousse selektioniert.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Killereigenschaft**: die Hefe ist neutral gegenüber dem Killerfaktor. Die vermehrt sich sehr schnell nach der Einsaat und wird nicht gehindert durch wilder Killerhefen.
- ◆ **Alkoholbildung** : 16% vol. Alkohol (1)
- ◆ **Gärtemperatur**: 15°C bis 32°C.
- ◆ **Gärkinetik** : alle durchgeführten Versuche in den Jahren 1993 und 1994 haben einen schnellen Gärstart und eine gleichmäßige und komplette Vergärung gezeigt (1), (2).

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Ausbeute Zucker/Alkohol** : 16,6 g Zucker /L für 1% vol Alkohol (1).
- ◆ **Produktion von SO₂** : sehr niedrig bis gar nicht, im Most aber auch im synthetischen Medium (1).
- ◆ **Produktion von H₂S** : sehr niedrig bis keine.
- ◆ **Schaumproduktion** : recht gering (1).
- ◆ **Produktion von flüchtiger Säure** : recht niedrig 0,1 g/L bis 0,15 g/L (H₂SO₄).
- ◆ **Glycerinproduktion** : hoch, 7 g/L im syntetischen Medium (1), um 9 g/L im Most von **SYRAH**.

DOSIERUNG

- ◆ Empfohlene Dosage : 20 g/hL

ANWENDUNG

- ◆ Rehydration der selektionierten Hefe in der 10-fachen Menge Wasser bei 35-37°C.
- ◆ Mischen, dann ruhen lassen für 15 bis 20 Minuten.
- ◆ Den Hefeansatz an die Temperatur des Tanks gewöhnen, langsam zugeben: Die Temperaturdifferenz sollte nicht mehr als 10°C sein .
- ◆ Zugabe der Hefe und 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.
- ◆ Beutel zu 10 kg - Karton zu 1 x 10 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 kühler Ort).
- ◆ Mehr als 3 Monate : bei 2°C bis 8°C.
- ◆ Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

BIBLIOGRAPHIE

- (1). Naud C. (ESTBA) , Gerland C. (Martin Vialatte Oenologie) - Isolement et sélection de levures spécifiques du cépage Syrah.- sept. 1994.
- (2). Bérenger M. (DNO Reims) - Essais de levures spécifiques au cépage Syrah en Côtes du Rhône méridionales et septentrionales - mai 1995.
- (3). Gerland C. (Martin Vialatte Oenologie), Dubois C. (IPV), Escudier J.L. (INRA) - Essais de levures spécifiques au cépage Syrah sur terroir méditerranéen - mars 1995.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen dem aktuellen Wissensstand. Sie ergeben keine Garantie, wenn die Produkte unter Bedingungen außerhalb unserer Kontrolle eingesetzt werden. Sie müssen unter den geltenden rechtlichen Bedingungen und den geltenden Sicherheitsvorschriften eingesetzt werden. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf nicht ohne Zustimmung verändert werden.