VITILEVURE® 3001 YSEO®

Eine für die Herstellung von hochqualitativen, komplexen, intensiven und harmonischen Rotweinen und für den Prozess der kalten Maischung vor der Gärung besonders geeignete natürliche und ausgesuchte Hefe.

Ein neues von Lallemand entwickeltes Produktionsverfahren, das ermöglicht, besser an die önologischen Konditionen angepasste Hefen zu erhalten. Dieses Verfahren optimiert die Verlässlichkeit der Alkoholgärung und reduziert die möglichen Risiken organoleptischer Abweichungen.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE 3001 YSEO wurde von dem Unternehmen Burgundia Œnologie ausgewählt und empfiehlt sich besonders für die Bereitung von intensiven, komplexen und harmonischen Rotweinen. Sie trägt zu einer guten Extraktion mit seidigen Tanninen und Reichtum am Gaumen bei, wobei die Erhaltung von Frische und Ausdruck der Fruchtigkeit sichergestellt werden.

VITILEVURE 3001 YSEO weist alle Fähigkeiten auf, sich perfekt an den Prozess der kalten Maischung vor der Gärung anzupassen, die in der Bourgogne bei Pinot Noir für die Bereitung konzentrierter Rotweine mit hoher Lagerfähigkeit sehr verbreitet.

VITILEVURE 3001 YSEO besitzt das Potential und sämtliche Qualitäten für die Bereitung von qualitativen Rot- und Roséweinen aus anderen Rebsorten.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae.*
- **Killercharakter:** Killer.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 15%.
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig und komplett, mit raschem Einsatz.
- **Temperatur der Fermentation:** 10 bis 32 °C.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach.
- **Resistenz gegenüber SO_2:** Hoch.
- **Stickstoffbedarf:** Hoch. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und **ACTIFERM 1-2** bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.

VITI LEVURE® 3001

--- ANWENDUNGSDOSIS ---

Indizierte Dosis: 20 g/hl

--- GEBRAUCHSANLEITUNG ---

- Die ausgewählten Hefen in der 10fachen Menge Wasser von 35-37 °C ihres Volumens in einem sauberen Behälter rehydratieren.
- Vorsichtig mischen und 20 Minuten rehydratieren lassen.
- Die Hefe an die Temperatur des Tanks akklimatisieren, indem nach und nach Most zugegeben wird: Der Temperaturunterschied von Hefe und Most darf bei der Hefezugabe nicht mehr als 10 °C betragen.
- Zur Homogenisierung die Hefe mittels Umpumpen in den Most einarbeiten.
- Die Gesamtdauer des Einweichens darf 45 Minuten nicht übersteigen.
- Das Einweichen im Most empfiehlt sich nicht.
- In Mosten mit hohem Alkoholpotential (> 13% V/V) empfiehlt sich die Zugabe des Schutzmittels **PREFERM** während der Rehydratation.

--- DARREICHUNGSFORM ---

0.5 kg-Tüte – Karton zu 20 X 0.5 kg

--- KONDITIONEN DER AUFBEWAHRUNG ---

An einem kühlen und trockenen Ort bis zu 3 Jahren in seiner Originalpackung aufbewahren.
Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.
Keine Beutel verwenden, die nicht mehr vakuumdicht sind.

Danstar-Produkt, vertrieben durch:

Die in diesen Unterlagen aufgeführten Informationen sind nach unseren Erkenntnissen wahr und richtig, werden jedoch als Referenz ohne jegliche ausdrückliche oder implizite Garantie geliefert. Danstar kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für besondere direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Kauf oder der Benutzung dieser Informationen erwachsen.