VITILEVURE® 58W3® YSEO®

Vom nationalen Agrarforschungszentrum (INRA), Colmar, ausgesuchte natürliche Hefe.

Zur Herstellung von aromatischen Weißweinen vom Typ der Elsässer Weine.

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---

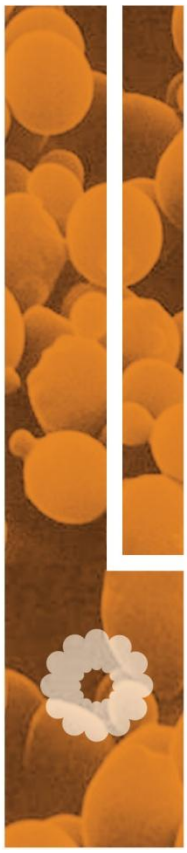
VITILEVURE 58W3 YSEO ist an die Herstellung aromatischer Weißweine angepasst und besonders für die Rebsorten Gewürztraminer und Grauburgunder empfohlen.

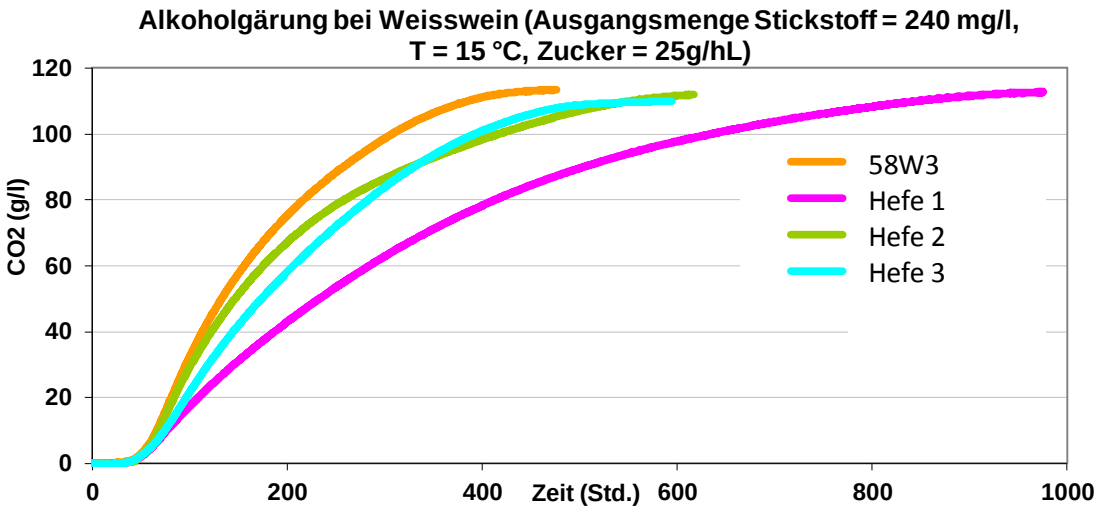
Organoleptisch betrachtet verleiht **VITILEVURE 58W3 YSEO** den Weinen eine Intensität und aromatische Komplexität (fruchtig/blumig und rauchig/würzig) die in Weißweinen und Roséweinen aus anderen Rebsorten erwünscht sein können.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung**: *Saccharomyces cerevisiae.*
- **Killercharakter**: Neutral.
- **Resistenz gegenüber Alkohol**: Gut (bis zu 13 % Vol.).
- **Gärungskinetik**: Regelmäßig.
- **Production von SO_2**: Sehr schwach.
- **Produktion von H_2S**: Schwach.
- **Produktion von Schaum**: Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure**: Mittel, um 0,3 g/l (H_2SO_4) bei elsässischen Mosten.
- **Stickstoffbedarf**: Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und **ACTIFERM 1-2** bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.

VITI LEVURE® 58W3®





--- 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.
- Mittels Umpumpen zur Homogenisierung die Hefe 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 ---

Vakuumbeutel 0.5 kg - Karton 20 x 0.5 kg.

--- KONDITIONEN FUR 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.