

VITI LEVURE® CHARDONNAY™

YSEO®

Ausgesuchte natürliche Hefe für lagerfähige Weine aus der Rebsorte Chardonnay.



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 ---

Dank seiner Fähigkeit, eine hohe Vielfalt an für den Chardonnay spezifischen Gärungsaromen (Honig, Akazie) zu produzieren, begünstigt **VITILEVURE CHARDONNAY YSEO** den Erhalt von Weinen aus der Rebsorte Chardonnay, die eine Komplexität und aromatische Finesse aufweisen.

Dieser Stamm empfiehlt sich für Lesegut von hoher Qualität und für Lagerweine.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

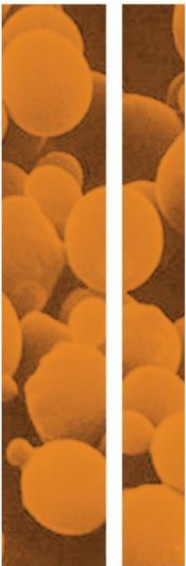
- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae* (Var.: *bayanus*).
- **Killercharakter:** Killer (gute Implantation ab dem Beimpfen).
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Gut (bis zu 13,5 % Vol.).
- **Gärungskinetik:** Regelmäßig.
- **Produktion von SO₂:** Schwach.
- **Produktion von H₂S:** Keine.
- **Produktion von Schaum:** Mittel.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Sehr schwach.
- **Nährstoffbedarf:** Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und ACTIFERM 1-2 bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.



CHARDONNAY™

LEVURE®

VITI



--- 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.

--- DARREICHUNGSFORM ---

0.5 kg-Tüte – Karton zu 20 X 0.5 kg

--- KONDITIONEN DER AUFBEWAHRUNG ---

An einem kühlen und trockenen Ort bis zu 4 Jahren in seiner Originalpackung aufbewahren. Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Keine Beutel verwenden, die nicht mehr vakuumdicht sind.

Danstar-Produkt, vertrieben durch:



MARTIN VIALATTE

79 avenue A.A. Thévenet

BP 1031 – Magenta

51319 Epernay Cedex – France

Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

www.martinvialatte.com

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 Benutzuna dieser Informationen erwachsen.