

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Für fruchtige und runde Roséweine, für eine schnelle Marktlancierung bestimmt.



--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE LB ROSÉ wurde in der Region Maine & Loire (Frankreich) für ihre Kapazität Gärungsaromen vom amylicischen Typ zu produzieren als auch ihrer hohen Erzeugung an Glycerol und ist besonders geeignet für die Herstellung von fruchtigen und runden Roséweinen.

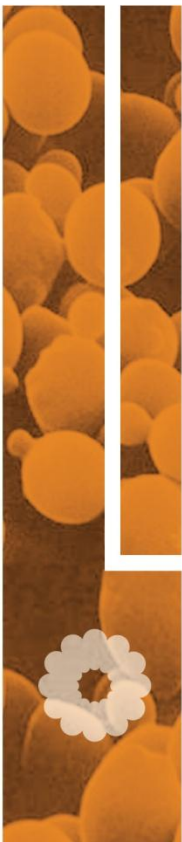
--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Killercharakter:** Gegenüber dem Killercharakter neutraler Stamm.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** 14 % Volumenalkohol.
- **Temperatur der Fermentation:** 15 bis 32 °C.
- **Gärungskinetik:** Schnell.
- **Produktion von SO₂:** Ziemlich schwach, 15mg/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von H₂S:** Sehr schwach produzierend.
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Schwach.
- **Produktion von Glycerin:** Hoch, 8g/l in synthetischem Milieu.
- **Nährstoffbedarf:** Schwach.

LB ROSE®

LEVURE®

VIT!



--- 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 rehydrieren.
- Vorsichtig mischen und 20 Minuten rehydrieren 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 ---

Vakuumbbeutel 0.5 kg - Karton 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:

	<p>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</p>
---	--

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.