

VITILEVURE® SAUVIGNON™

Ausgesuchte natürliche Hefe.

Für Weißweine vom Typ Sauvignon. Hervorhebung der Thiole.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---



VITILEVURE SAUVIGNON wurde aufgrund seiner Eigenschaft, die rebsorteneigenen Aromen vom Thiol-Typ der Rebsorte Sauvignon Blanc: Knospen schwarzer Johannisbeeren, Buchsbaum, exotische Früchte...

Gewisse für diese Aromen verantwortlichen Moleküle sind chemisch identifiziert: Dies ist besonders für 4-Mercapto-4-Methyl-Pentan-2-one, 4-MMP, 3-Mercaptohexanol (3MH) und sein Acetat (3AMH) gegeben. Diese Aromen werden dank VITILEVURE SAUVIGNON besonders stark zum Ausdruck kommen, je nachdem wie günstig sich Erntebedingungen und Behandlung während der Gärung auf ihre Konzentration und Freisetzung ausüben.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (zB. *Var. bayanus*).
- **Killercharakter:** Killerstamm.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** Bis zu 14%.
- **Temperatur der Fermentation:** 15 bis 32 °C.
- **Gärungskinetik:** Ziemlich rasch.
- **Produktion von SO₂:** Schwach, 10 mg/l in synthetischem Milieu.
- **Produktion von H₂S:** Keine.
- **Produktion von Schaum:** Schwach.
- **Produktion flüchtiger Säure:** Normal.
- **Produktion von Glycerin:** Ziemlich hoch, 6 g/l in synthetischem Milieu.
- **Stickstoffbedarf:** Gemäßigt. Es empfiehlt sich, eine systematische Beigabe von Sauerstoff und ACTIFERM 1-2 bei stark zuckerhaltigen Mosten (> 13 % Vol. Alkohol wahrscheinlich) vorzusehen.



--- 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 ---

0.5 kg-Beutel – 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 Benutzung dieser Informationen erwachsen.