VITILEVURE® Sensation

***Saccharomyces*-Hefe, die in Zusammenarbeit mit INRA und SupAgro Montpellier wegen ihrer sehr geringen Produktion von SO2, H2S und Acetaldehyd ausgewählt wurde.**

Trägt zur Fruchtkomplexität und Farbstabilisierung von Rotweinen bei.

--- ANWENDUNGSBEREICH ---

VITILEVURE® SENSATION wurde dank eines innovativen Verfahrens ausgewählt, das auf einer sehr spezifischen Züchtung basiert. Es stammt von zwei Saccharomyces cerevisiae Hefen, die ausgewählt wurden, um diese Ziele zu erreichen. Dank seiner sehr geringen Produktion von SO_2, negativen Schwefelverbindungen und Acetaldehyd vermeidet **VITILEVURE® SENSATION** Defekte, die erwünschte Aromen überdecken und verstärkt die Fruchtigkeit der Weine.
Der Acetaldehyd ist für 50% des gebundenen SO_2 in Rotweinen verantwortlich. Je weniger dieser Verbindung in den Weinen vorhanden ist, desto effizienter ist die Zugabe von SO_2. So ist **VITILEVURE® SENSATION** auch ein hervorragendes Mittel zur Stabilisierung des Weins, denen man moderate Dosen von SO_2 zusetzt.

VITILEVURE® SENSATION ist besonders alkoholverträglich und zeigt sortentypische Aromen wie rote Früchte und Norisoprenoide (Veilchen-Noten). Seine hohe Enzymaktivität verleiht ihm gute Kapazitäten bei der Polyphenolextraktion.
VITILEVURE® SENSATION ist besonders für die Weinbereitung von Syrah, Grenache, Sangiovese und Tempranillo geeignet.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- **Alkoholresistenz:** sehr hoch, bis zu 16% v/v
- **Killerfaktor**
- **Produktion flüchtiger Säuren:** sehr niedrig
- **Produktion von SO_2:** sehr niedrig
- **Produktion von Acetaldehyd:** sehr niedrig
- **Bedarf an Stickstoff:** hoch
- **Kolloidale Effekte:**
  - Positive Wirkung auf Aromavorstufen (einschließlich Norisoprenoide)
  - Pektinaseaktivität (Farbextraktion)

VITILEVURE Sensation

--- 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 (> 15% 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 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
CS11031
51530 MAGENTA
Tél. : 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.