

Diese Hefe wurde aufgrund ihres hohen Potentials, Thiole zu entwickeln, ausgewählt.

Intensität und Aromafrische von Weiß- und Roséweinen.



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.

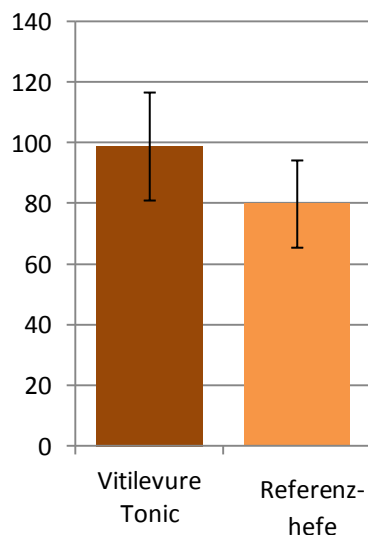
--- ANWENDUNGSBEREICH ---



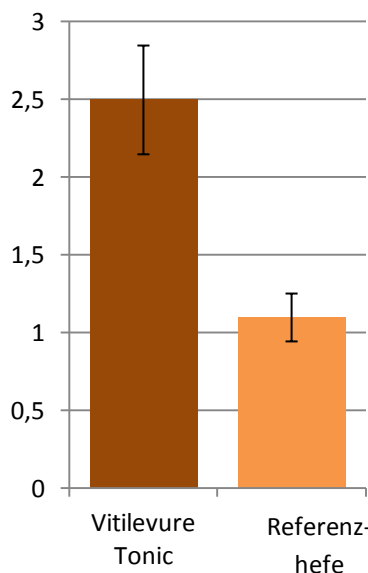
VITILEVURE TONIC YSEO wurde aufgrund seiner Fähigkeit, Rebsortenaromen vom Typ Thiol und Terpen zu entwickeln, die aus ursprünglich in den Trauben präsenten Präkursoren stammen. VITILEVURE TONIC YSEO ist besonders für die Bereitung von Weiß- und Roséweinen geeignet, da diese Hefe Noten von Aprikose, Zitrusfrüchten, Ananas und Passionsfrucht hervorhebt und dabei eine schöne Aromafrische der Weine erhält.

Vergleichende Versuche mit VITILEVURE TONIC YSEO und einer Referenzhefe zeigen in der Tat das hohe Potential dieser Hefe, mit Leichtigkeit die drei meist erwünschten Thiole zu entwickeln und so für eine schöne Komplexität und Aromaintensität zu sorgen.

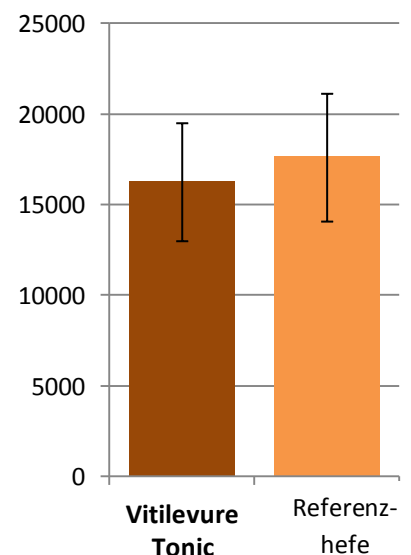
**Gehalt an A-3MH (ng/l)
(Noten exotischer
Früchte)**



**Gehalt an 4MMP (ng/l)
(Buchsbaum-Noten)**



**Gehalt an 3MH (ng/l)
(Zitrusnoten)**





TONIC

LEVURE®

VITI

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae, var cerevisiae*
- **Killercharakter:** Killer.
- **Alkoholresistenz:** bis zu 15%.
- **Fermentationskinetik:** schnell (kurze Latenzzeit).
- **Fermentationstemperatur:** 15 bis 18 °C.
- **Produktion flüchtiger Säuren:** schwach.
- **Produktion von SO₂ :** mittel.
- **Bedarf an Stickstoff:** schwach
- **Produktion an Glycerol:** mäßig.

--- 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 ---

Vakuumbbeutel 0.5 kg - Karton 20 x 0.5 kg.

--- KUNDEN FÜR 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.