

# Vitilevure **AGGLO**



**Ausgewählter Stamm mit agglomerierender Eigenschaft**

**Stamm SY 043**

**FÜR KOHLENSÄUREBILDUNG**

## EIGENSCHAFTEN

- ◆ Ausschließlich für Kohlensäurebildung bei traditioneller Flaschengärung oder im geschlossenen Tank.
- ◆ Das Produkt **AGGLO**, das ein Stamm **SY 043** ist, wurde von Professor FEUILLAT unter Stämmen aus der Champagne isoliert und ausgewählt.
- ◆ **AGGLO** ist ein Stamm *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex. *bayanus*) mit Killereigenschaft.
- ◆ Die agglomerierenden Hefen verdichten sich zu Agglomeraten, sobald sie in einem zuckerhaltigen Medium in Suspension gebracht werden.
- ◆ Um einen Gäransatz herzustellen, ist es absolut notwendig, das Medium unablässig langsam und beständig umzurühren, um zu vermeiden, dass sich an der Oberfläche eine Kruste bildet.
- ◆ Für die Entwicklung des Gäransatzes beachten Sie bitte die eigens erstellten Pläne. Drei bis fünf Tage sind notwendig, um einen aktiven Gäransatz zu erhalten. Bei zusätzlicher Vermehrung soll eine 10-tägige Kultursetzung nicht überschritten und jede halbe Stunde nur zehn Minuten lang umgerührt werden. Es ist notwendig, täglich zu belüften: 50 mg/l Sauerstoff (OXYFRITTE – Bitte holen Sie bei uns Rat ein!)

## DOSIERUNG

- ◆ Für ein Regenerieren innerhalb von 3 bis 4 Tagen bitte 5g **AGGLO** pro Hektoliter abzufüllenden Weins verwenden.
- ◆ Für ein Regenerieren innerhalb von einigen Stunden (nicht zu empfehlen bei schwierigen Weinen. Holen Sie hierfür bitte bei uns Rat ein!): 10g/hL
- ◆ Bitte in den eigens erstellten Entwicklungsplänen nachsehen.

**WARNUNG**

- ◆ Um die agglomerierenden Hefen unter den besten Bedingungen einzusetzen, braucht man unbedingt einen Gärbehälter mit Umrührvorrichtung, Belüftung und Temperaturkontrolle.
- ◆ Bitte verwenden Sie mit den agglomerierenden Hefen **ADJUVANT AGGLO** in einer Dosierung von 6 bis 8cL/hL.

**VERPACKUNG**

- ◆ 0,5 kg-Beutel – Karton 20 x 500 g

**QUALITÄT – SICHERHEIT – UMWELT**

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT Nummer ermöglicht die genaue Rückverfolgbarkeit der Hefepackung, entweder zurück (Herkunft des Produktes) oder nach vorne (bis zum Verbraucher).
- ◆ Sicherheit – Umwelt : die Anwendung der Hefe stellt keinerlei Gefahr für den Anwender dar.

**LAGERUNG**

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Für eine Lagerung über 3 Monate bei einer Temperatur unter 5°C lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen!