

# Vitilevure **PERLE**



## Selektionierte Hefe

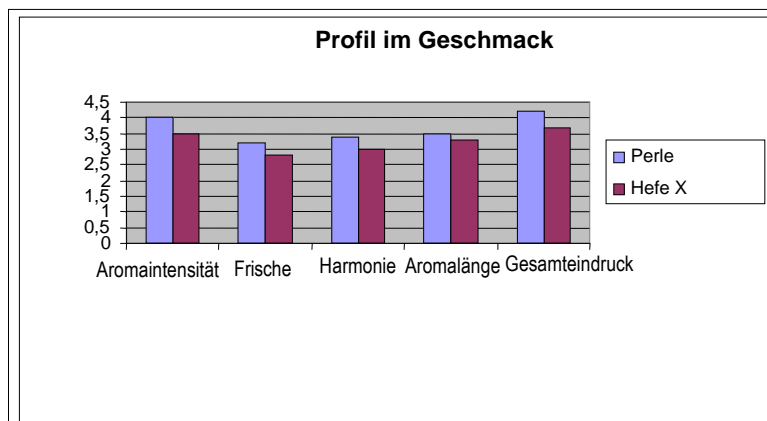
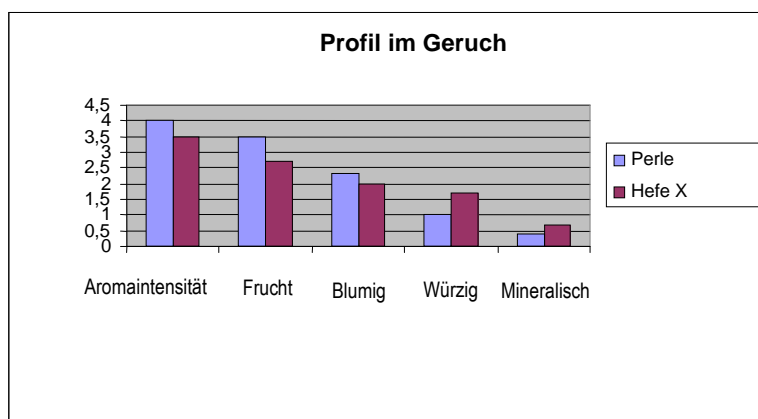
### AUSBAU VON SCHAUMWEIN IM TANKGÄRVERFAHREN

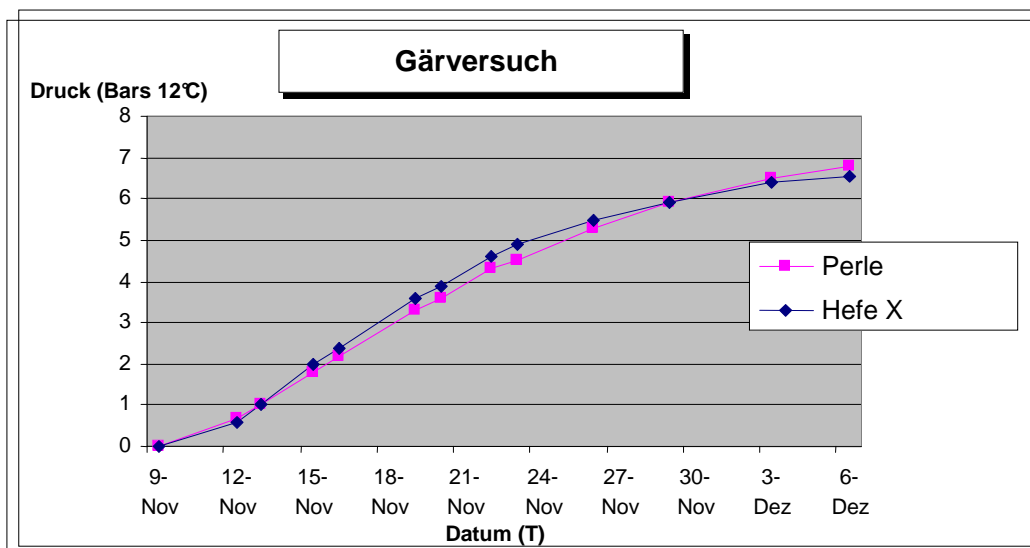
### AROMATISCHER AUSDRUCK MIT VIEL FRUCHT & SICHERE GÄRUNG

#### ANWENDUNGSBEREICH

- ◆ **PERLE** ist eine oenologische Hefe, die besonders für die Herstellung von Schaumwein im Tankgärverfahren, auch Charmant Methode genannt, geeignet ist.
- ◆ **PERLE** besitzt hervorragende Gäreigenschaften, die eine sichere und regelmäßige zweite Gärung im geschlossenen Tank garantieren.
- ◆ **PERLE** entwickelt ausdrucksstarke Aromen, Frucht und Frische, die besonders bei Schaumwein geschätzt werden. Sie trägt zu einem harmonischen Geschmacksbild bei, das sich ausgewogen zwischen Frische und Körper präsentiert.

*Gärversuche im Jahrgang 2008 für den Ausbau von Schaumwein :  
Vergleich der organoleptischen Profile von PERLE und einer anderen Hefe X.*





### HERKUNFT

- ◆ Selektionierte Hefe aus dem Labor für Mikrobiologie der « Station Oenotechnique de Champagne ». Die wurde ausgewählt aufgrund ihrer starken Gäraktivität und ihrer organoleptischen Eigenschaften, die sich besonders eignen für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Schaumweinen im geschlossenen Tank.

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Spezies** ..... : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Alkoholbildung während der 1. Gärung** : über 15 %vol.
- ◆ **Gärungskinetik** ..... : schnelle Angärung, gleichmäßige und vollständige Gärung.
- ◆ **Temperaturbereich** : Gärungsaktivität von 10 bis 32°C

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Ausbeute Zucker/Alkohol**: 16,8 g/L Zucker für 1%vol Alkohol.
- ◆ **Schaumbildung**: gering
- ◆ **Keine SO<sub>2</sub> oder H<sub>2</sub>S Bildung**
- ◆ **Produktion flüchtiger Säure** : gering, unter 0,25 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### DOSIERUNG

- ◆ **Herstellung des Grundweines** : 10-30 g/hL
- ◆ **Zweite Vergärung** : 10-30 g/hL

## ANWENDUNG

### Für den Ausbau von Grundweinen :

- ◆ 30 g/hl **PREFERM<sup>SW</sup>** in der 20-fachen Menge Wasser (35-38 °C) lösen.
- ◆ Die Reinzuchthehe hinzugeben.
- ◆ Mischen und die Hefe für 15 bis 20 Minuten reaktivieren.
- ◆ Akklimatisierung der aktiven Hefe bis zur Temperatur des Tankes durch langsame Mostzugabe. Die Temperaturdifferenz darf nicht mehr als 10° betragen.
- ◆ Zugabe der HeLfe und anschließende Homogenisierung durch Umpumpen.
- ◆ Die Gesamtzeit der Rehydrtisierung sollte nicht länger als 45 Minuten sein.

### Schaumweinherstellung im geschlossenen Tank oder « Méthode Charmat »

Es ist nötig ein « pied de cuve » zur Akklimatisierung der Hefe gegenüber dem Alkohol und den spezifischen Gärbedingungen (pH, SO<sub>2</sub>, Temperatur...) anzusetzen.

Für das « pied de cuve » sollten 5% des Grundweines kalkuliert werden. 1 kg der Hefe **PERLE** und **PREFERM<sup>SW</sup>** in der 20-fachen Menge Wasser (35-38°C) rehydrieren. Die Rehydrierung sollte nicht länger als 15 bis 20 Minuten dauern und dann sollte die Hefe zugegeben werden.

## VERPACKUNG

- ◆ Beutel zu 0,5 kg - Karton 20 x 0,5 kg.

## 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

- ◆ 3 Monate bei Zimmertemperatur (trockener kühler Ort).
- ◆ Mehr als 3 Monate : bei 2°C bis 8°C.
- ◆ Nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen dem aktuellen Wissensstand. Sie ergeben keine Garantie, wenn die Produkte unter Bedingungen außerhalb unserer Kontrolle eingesetzt werden. Sie müssen unter den geltenden rechtlichen Bedingungen und den geltenden Sicherheitsvorschriften eingesetzt werden. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf nicht ohne Zustimmung verändert werden.