

Vitilevure **QUARTZ**

Reinzuchtheefe

HERSTELLUNG VON SCHAUMWEIN, NEUBEIMPFUNG

GÄRSICHERHEIT UND SENSORISCHE QUALITÄT DER WEINE

HERKUNFT

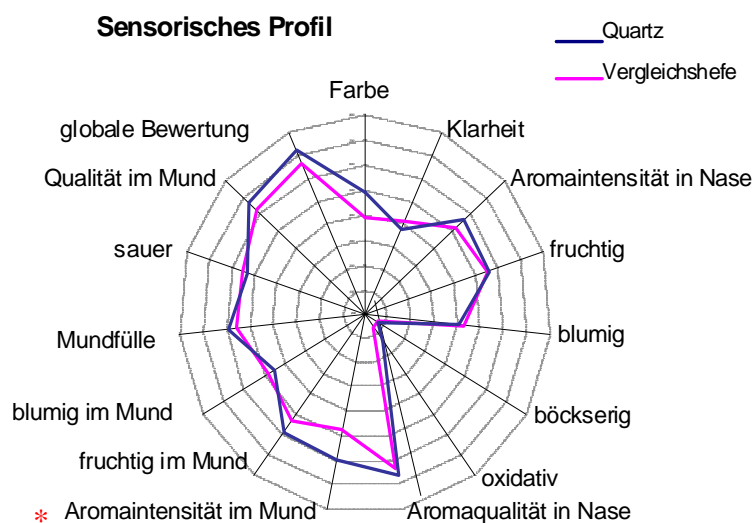
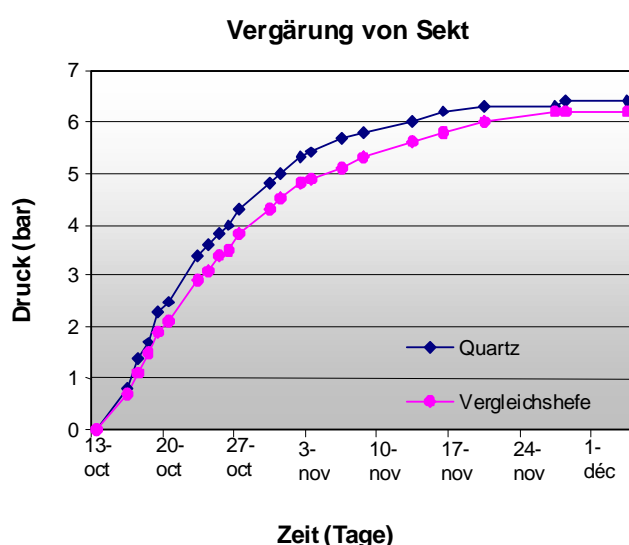
- Die Hefe **QUARTZ** wurde auf Domaine Fleury in Courteron (Champagne) isoliert, wo seit den 80er Jahren biodynamischer Weinbau betrieben wird. Aufgrund ihrer önologischen Besonderheit und Leistungsfähigkeit, besonders unter dem Aspekt der Sektbereitung, wurde sie dort aus der natürlichen Hefeflora gewonnen.

ANWENDUNGSGEBIET

- Die Hefe **QUARTZ** ist eine besonders leistungsfähige Weinhefe und gibt Sicherheit bei der Vergärung unter schwierigen Bedingungen (hoher Alkoholgehalt, niedriger pH-Wert, niedrige Temperatur....).
- Die Hefe **QUARTZ** ist besonders geeignet zur Vergärung von Sektgrundweinen der Champagne, wo sie isoliert wurde. Sie garantiert eine gleichmäßige und vollständige Vergärung, wobei sie den Weinen ein elegantes Aromaprofil großer Finesse verleiht (Abbildungen 1 und 2).

Abbildung 1 : Gärversuch bei einem Sektgrundwein aus der Champagne von 2006. Vergleich der Leistungsfähigkeit einer Standardhefe aus der Champagne mit der von **QUARTZ**. Kinetik des Druckaufbaus.

Abbildung 2 : Gärversuch bei der Herstellung eines Sektgrundweins aus der Champagne von 2006. Vergleich der Leistungsfähigkeit einer Standardhefe aus der Champagne mit der von **QUARTZ**: Ergebnisse der sensorischen Analyse.



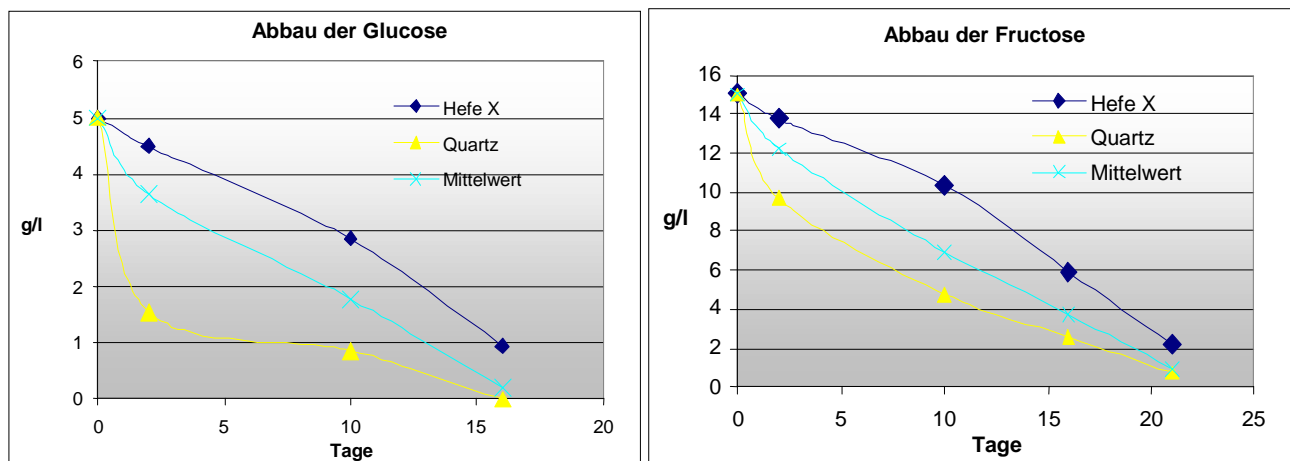
* : signifikanter Unterschied bei der Varianzanalyse

- ◆ Die Gäreigenschaften von **QUARTZ** sind auch von besonderem Interesse bei der Neubeimpfung nach steckengebliebenen Gärungen, bedingt durch ihre hohe Alkoholresistenz und ihre Fähigkeit, selbst bei hohen Fructosegehalten eine stockende Gärung wieder in Gang zu bringen (Abbildung 3).

Abbildung 3 : Erneute Angärung nach Neubeimpfung bei einem Cabernet Sauvignon (Languedoc 2006, 12,5 %-vol. vorhandener Alkohol, 20 g/l Restzucker, davon 15 g/l Fructose und 5 g/l Glucose) : Vergleich von 9 für diesen Zweck empfohlenen handelsüblichen Hefen :

Hefe X : langsamste Gärkinetik der 9 getesteten Hefen

Mittelwert : durchschnittliche Gärkinetik der 9 getesteten Hefen



MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Gattung**: *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex-bayanus)*
- ◆ **Alkoholbildung**: bis 17 %-vol.
- ◆ **Gärkinetik**: rasche Angärung und regelmäßiger Gärverlauf
- ◆ **Temperaturbereich**.....: Gärung bei 10-32°C
- ◆ Während der Gärung: widerstandsfähig gegen niedrige pH-Werte (bis 2,8-2,9) und hohe Gehalte an SO₂
- ◆ Bei der Vergärung von Sektgrundweinen: pH-Wert nicht unter 2,90

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Alkoholausbeute**: 16,8g/L Zucker für 1 % Alkohol
- ◆ **Schaumbildung**: gering
- ◆ **Keine Bildung von SO₂ und H₂S**
- ◆ **Bildung flüchtiger Säure**: gering, 0,2 bis 0,25g/L (als Essigsäure)

ANWENDUNG

Beimpfung zur Vergärung von Stillweinen

- ◆ Vorquellung der Reinzuchtheefe in dem zehnfachen Volumen Wasser von 35-37°C.
- ◆ Aufrühren und während 15 bis 20 Minuten vorquellen lassen.
- ◆ Die Temperatur des Hefeansatzes der des Gebindes anpassen durch langsame Zugabe von Most. Die Temperaturdifferenz zwischen dem Hefeansatz und dem zu vergärenden Most darf 10°C bei der Zugabe nicht überschreiten.
- ◆ Hefeansatz dem Most zugeben und rühren.
- ◆ Die Dauer des Vorquellens darf 45 Minuten nicht überschreiten.

Beimpfung von Grundweinen sowie Weinen mit niedriger Temperatur oder hohem SO₂-Gehalt.

- ◆ Vorquellung der Reinzuchtheefe in dem zehnfachen Volumen Wasser von 35-37°C.
- ◆ Aufrühren und während 15 bis 20 Minuten vorquellen lassen.
- ◆ Den Hefeansatz mit der 10-20 fachen Menge des zu vergärenden Mostes verdünnen und 6-12 Stunden angären lassen.
- ◆ Den Gäransatz von oben auf das Gebinde geben.

Versektung (Flaschengärung oder Transvasierverfahren):

Die Hefe muß dem Alkohol und den spezifischen Bedingungen (pH, SO₂, Temperatur...) des Weins angepasst werden. Zubereitung eines Gäransatzes über zwei bis fünf Tage nach Absprache mit Ihrem Önologen.

VERPACKUNG

- ◆ Packung von 0,5 kg - Karton mit 20 x 0,5 kg.

LAGERUNG

- ◆ 3 Monate bei Zimmertemperatur kühl und trocken lagern.
- ◆ Mehr als 3 Monate zwischen 2 und 8° gra.
- ◆ Verwenden nach der Öffnung.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) A. Martin, L. Achddou, C. Gerland, N. Sieczkowski, D. Leboeuf. Interne Berichte der von 1996 bis 2006 durchgeführten Gärversuche im Rahmen der Herstellung von Champagner (*auf französisch*).
- (2) A. Martin, N. Sieczkowski: Interne Versuchsberichte zur Charakterisierung des Gärverhaltens von VITILEVURE QUARTZ bei Neubeimpfung und Umgärung (*auf französisch*).

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.

Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.



**STATION
OENOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**