VIW® BUBBLES

SACCHAROMYCES BAYANUS

PRODUKT

Aktive Trockenhefe, ausgewählt von unserer F&E-Abteilung.

EIGENSCHAFTEN

VIW® BUBBLES ist ein Hefestamm von *Saccharomyces bayanus*, der speziell für die Herstellung von Premium-Schaum- und Perlweinen ausgewählt wurde. Auch für die Herstellung von Stillweinen geeignet. Er zeichnet sich durch eine schnelle kinetische Gärung und hohe Überdruckfestigkeit aus.
Bei ausreichender Stickstoffzufuhr sorgt sie für eine saubere Gärung und ermöglicht darüber hinaus die Entwicklung eines sehr ausgeprägten Aromaprofils mit Noten von weißem Fruchtfleisch und sehr zarten blumigen Aroma.
Optimaler Temperaturbereich von 15 bis 25°C.

VERWENDUNG

VIW® BUBBLES ist besonders geeignet für die Herstellung von eleganten Schaum- und Perlweinen, die in Flaschen oder Autoklaven verarbeitet werden.
Auf jeden Fall findet es auch eine interessante Verwendung bei der Primärgärung von weißen Mosten, wenn eine feine aromatische Komplexität mit eleganten blumigen und fruchtigen Noten gewünscht wird.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von VIW® BUBBLES die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

HEFEN

VIW® BUBBLES

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die erforderliche Hefemenge in zehn Teilen lauwarmem Wasser (40°C) auflösen mit 1-2% Zucker; nach einer halben Stunde den gefilterten und geschwefelten Most allmählich hinzufügen, um einen abrupten Temperaturabfall zu vermeiden.
Um die Hefevermehrung zu erleichtern, sollte das Substrat nicht mehr als 2 % Zucker enthalten und gut durchlüftet sein; komplexe Gärungsaktivatoren wie V ACTIV PREMIUM® werden in diesem Stadium empfohlen. Die rehydratisierte und in der aktiven Gärungsphase befindliche Hefe kann dann in die zu fermentierende Masse eingearbeitet werden. Es ist ratsam, den Most zu der reaktivierten Hefemasse hinzuzufügen, die sich bereits auf dem Boden des Gärtanks befindet.
Direktinokulation - VIW® BUBBLES kann in Verbindung mit dem Nährstoff X-PRO® VERVE ohne herkömmliche Rehydrierung direkt „trocken" in den Most (15-20 °C) geimpft werden. Bei Vorhandensein von 20 g/hL X-PRO® VERVE erhält man daher einen „Direktinokulationsstamm".
Ausführlichere Informationen über das Nährstoffmanagement und den richtigen Einsatz von VIW® BUBBLES bei der Hauptgärung und beim Aufschäumen finden Sie in den entsprechenden Anleitungen die über unseren technischen Service erhältlich sind.

DOSIS

10-20 bis 25 g/hL bei der Vergärung von Weißmosten;
20-30 g/hL bei der zweiten Gärung.

PACKUNGEN

Vakuumverpacktes Polylaminat zu 500 g.

AUFBEWAHRUNG

Das Produkt muss an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Unter diesen Bedingungen bleibt es bis zu dem auf dem Etikett angegebenen Verfallsdatum aktiv. Offene Packungen müssen sorgfältig verschlossen und so schnell wie möglich verwendet werden.

GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Präparat als ungefährlich klassifiziert.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com