

VELLUTO BMV58

Saccharomyces uvarum für edle und üppige Weine

Produkt: Selektiert in Spanien von Bodegas MURVIEDRO (Schenk Weinkellereien) in Zusammenarbeit mit CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Cientificas) für die Erzeugung von vollmundigen und edlen Weinen.

Charakteristik: Die Eigenschaften dieses Hefestammes VELLUTO ergeben eine ausgewogene Harmonie der Weinaromatik. Die Bildung von balsamischen und fruchtigen Aromen während der Gärung zeichnet diesen Hefestamm aus. Eine gesteigerte Bildung von Glycerin und von sekundären Stoffwechselprodukten (Ethyl-Caproate, Ethyl-Caprat, Phenylethanol, u.A.) ergänzen die Sortenaromen der Weine.

Spezialität: aktive Reinzuchtheffe *Saccharomyces uvarum*, Dominanzfaktor positiv

Gärtemperatur: 12°C. bis 28°C., (optimaler Bereich bei 22°C. bis 26°C.)

Gäreigenschaft: zügige und regelmäßige Gärung

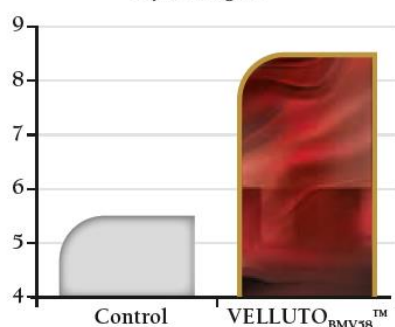
Nährstoffbedarf: mittel bis hoch; Go-Ferm® + Komplexnährstoff „Fermaid“ empfohlen

Alkoholtoleranz: bis 14,5 % vol. Alk.

Glycerinbildung: sehr ausgeprägt, deutlich höher als bei Referenzhefen

Einfluss auf BSA: keine Verzögerung des biologischen Säureabbaues (geringe SO₂- Bildung)

Bobal - Valencia - Spain
 Red wine young style - 13,6% Alcohol vol.
 Glycerol (g/L)



Winemakers tasting comments:
 "Fruit aromas with floral notes, full-bodied and soft mouth-feel, sapid and ready to drink".

TESTIMONY

Murviedro Winery
 Technical team
 Valencia - Spain.



"Velluto BMV58TM yeast has totally accomplished the goals we set for its selection: get sweet wines without residual sugar, silky, velvety and elegant on the palate".

Anwendungsmenge	Dosierung in g/hl	Anwendungsbedingungen	
		normale	schwierige
Maischegärung, Moste		20 - 30	30 - 40

Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Der Hersteller gewährleistet die Qualität der Produkte. Für die Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden.

©: Danstar Ferment AG, Poststrasse 30, CH 6300 Zug. KB06/2016

www.lallemmandwine.com