

BIODIVA™

Reinzuchtheefe *Torulaspora delbrueckii*

Herkunft Selektion aus der Natur von LALLEMAND für vielseitige Anwendungen zur Optimierung der Weinqualität und für gesteigerte Komplexität der Weine

Eigenschaft **BIODIVA™** hat als verlässliche Aktivhefe die speziellen Eigenschaften der Spezies *Torulaspora delbrueckii*

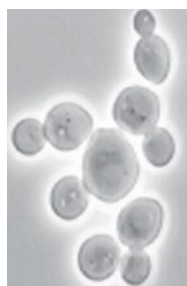
- Sehr gute Implantation, gute Dominanz gegenüber negativen Wildhefen
- Aromenkapazität: steigert den Sortentyp und Langlebigkeit der Aromen
- Geringe Alkoholtoleranz: Rehydratation der Hefe mit Go-Ferm® verbessert die Vitalität der Hefe und die Aromenkapazität
- Komplexnährstoff (z.B. Fermaid „0“) fördert die Leistung der Spezialhefe
- Keine Bildung von Acetaldehyd, für Weine mit niedrigen Schwefelwerten
- Kann die bereits im Most vorhandene flüchtige Säure während der Gärung deutlich reduzieren
- Sequentielle Zugabe von Aktivhefe *Saccharomyces cerevisiae* nach einigen Tagen

Anwendung Der Gehalt an molekularem SO₂ im Most soll unter 15mg/L sein.

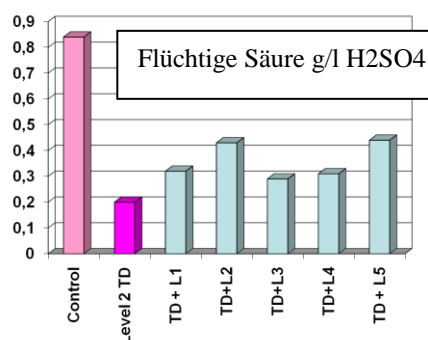
- Hefezugabe: *BIODIVA™***
 Dosierung = **25 g/hl**
 Hefe in 10-facher Wassermenge bei **30°C.** rehydrieren, nach 15 Minuten mäßig rühren;
 zur Temperaturanpassung (bei >10°C.) ev. Hefeansatzmenge mit Most verdoppeln, weitere 15 Min. adaptieren lassen; anschl. dem Most beimischen;
 Temperaturbereich 15° - 28°C.
- Hefezugabe: *Saccharomyces cerevisiae***
 (empfohlen sind Hefen mit guter Eignung für die betreffenden Gärungsbedingungen bzw. für den angestrebten Weinstil),
 z.B. Lallemand EC 1118 BIO (Bio-zertifiziert gem. EU-Standards)
 uvaferm GHM YSEO (Selektion Forschungsanstalt Geisenheim für fruchtige Weißweine)
 Enoferm SIMI White (für ausgeprägte Weine mit angestrebter Restsüße) und andere Aktivhefen.

Dosierung = 25g/hl; Hefe in 10-facher Wassermenge bei 37°C. rehydrieren, nach 15 Minuten mäßig rühren, anschl. dem Most beimischen;

Potential



Test: INRA Staatliches Labor
 Reduzierung der flüchtigen Säure durch Aktivhefe *Torulaspora delbrueckii*



Lagerung bei kühler Temperatur 4°C. in Originalpackung 24 Monate