

BIODIVA™

Reinzuchtheefe *Torulasporea 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 *Torulasporea delbrueckii*

- Sehr gute Implantation, gute Dominanz gegenüber negativen Wildhefen
- Aromakapazität: steigert den Sortentyp und Langlebigkeit der Aromen
- Geringe Alkoholtoleranz: Rehydratation der Hefe mit Go-Ferm® verbessert die Vitalität der Hefe und die Aromakapazität
- 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 für die Endvergärung

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

1. 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.

2. Hefezugabe: Saccharomyces cerevisiae

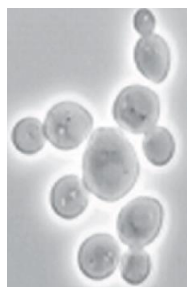
(empfohlen sind Hefen mit guter Eignung für die betreffenden Gärungsbedingungen bzw. für den angestrebten Weinstil),

z.B. Lallemand EC 1118 BIO (Bio-zertifiziert gem. EU-Standards)
uvaferm GHM YSEO (Selektion Forschungsanstalt Geisenheim für fruchtige Weißweine)

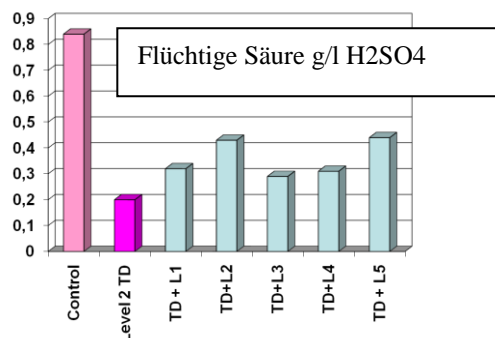
Enoferm SIMI White (für ausgeprägte Weine mit angestrebter Restsüße)
Lalvin W 15
oder andere Rehzuchthefen.

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

Potenzial



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



Lagerung: bei kühler Temperatur 4°C. in Originalpackung 24 Monate haltbar ohne Aktivitätsverlust