



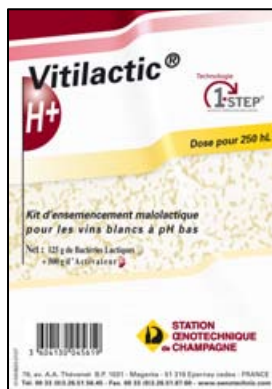
## Station Oenotechnique de Champagne

### VITILEVURE® QUARTZ, eine Selektion aus der Champagne



**VITILEVURE QUARTZ** wurde von der Station Oenotechnique de Champagne vor 10 Jahren in einem Weingut in der Champagne, das biodynamisch arbeitet, ausgewählt und ist für die Bereitung von schäumenden Weinen bestimmt. **VITILEVURE QUARTZ**, die 8 Jahre lang auf dem Weingut Fleury getestet wurde, ist aufgrund seiner Eigenschaften bei der Gärung – sei es bei der klassischen Gärung oder bei der Sektbereitung – renommiert. Dasselbe gilt für seine Wirkung auf die organoleptische Qualität der Weine, die dank **VITILEVURE QUARTZ** fein und zugleich elegant ausgebaut werden können. Das Produkt **VITILEVURE QUARTZ** ist sehr leistungsfähig, wenn die Gärung wieder in Gang gesetzt wird, selbst bei erhöhter Fruktosekonzentration. Es handelt sich um eine *Saccharomyces cerevisiae galactose*, die unter ihrer alten Bezeichnung *bayanus* (vor Weiterentwicklung der Systematik) geläufiger ist.

### VITILACTIC® H+, die 1STEP® -Technologie zum Nutzen von Weißweinen mit niedrigem pH-Wert



**VITILACTIC H+** ist ein Set zur malolaktischen Beimpfung, das nach der **1STEP** Technologie entwickelt wurde. Es enthält eine spezielle Bakterie und einen speziellen Aktivator. Die Bakterie ist vom Team von Vincent Gerbaux am ITV (Institut Technique de la Vigne et du Vin<sup>1</sup>) wegen ihrer Fähigkeit, die malolaktische Gärung bei Weinen mit niedrigem pH-Wert zum Gelingen zu bringen, ausgewählt worden. Wenn kein anderer einschränkender analytischer Parameter (Alkoholgehalt, Temperatur, SO<sub>2</sub>-Konzentration) vorliegt, kann **Vitilactic H+** bei Weinen mit einem pH-Wert von 2,9 bis 3 eingesetzt werden. Nach 18 bis 24 Stunden Anpassung an das Milieu kann das Set dem zu beimpfenden Tankinhalt zugestellt werden. Die (one-step)-Technologie **1STEP** sorgt für das Gelingen von malolaktischen Gärungen, die unter schwierigen Bedingungen verlaufen.

<sup>1</sup>) Eine französische Organisation, die sich mit der Technik der Weinbereitung, der Weinforschung und dem Versuchs-anbau von Traubensorten befasst.



## OENOTILUS, der innere Aphrometer

**Oenotilus** ist ein Sensor, der entwickelt wurde, um den Druck und die Temperatur während der zweiten Gärung bei der Versenkung zu messen.



Dieser patentierte Sensor wurde entwickelt, um die Temperatur und den Druck in einer Flüssigkeit in Echtzeit zu messen und darzustellen. Dies geschieht direkt im Inneren der Flasche, um die Druckentwicklung zu verfolgen.

Die Anzeige aktiviert sich automatisch ab einem bestimmten Grenzwert, und durch ein Gewicht wird die Anzeige immer nach oben positioniert.

Der angezeigte Druck wird automatisch auf den Wert bei 20° C umgerechnet. Getestet durch das CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne), ist diese Innovation in der Lage, die aktuellen Systeme in der technischen und finanziellen Planung zu ersetzen.

## Pre-FERM, BIOREAKTIVATOR AUS HEFEN VERWENDUNG BEI DER REHYDRIERUNG VON GETROCKNETEN AKTIVHEFEN

**Pre-FERM** verschafft mit seiner zu 100 % natürlichen Rezeptur den ausgewählten Hefen die für ihren Schutz wesentlichen Elemente.

Die zahlreichen, im Labor vorgenommenen Tests und die verschiedenen, unter realen Bedingungen für die Weinbereitung im Keller durchgeführten Versuche machen die bemerkenswerten Eigenschaften von **Pre-FERM** deutlich am Verhalten der ausgewählten Hefen und dem Ablauf der alkoholischen Gärungsvorgänge und zwar durch:

- eine bessere Wiederaufnahme der Hefeaktivität;
- eine bessere Einpflanzung und Besiedlung im Medium durch die ausgewählten Hefen auf Kosten der ursprünglich vorhandenen Hefen;
- eine bessere Lebensfähigkeit und Aktivität der Hefen bis zum Abschluss der alkoholischen Gärung;
- eine bessere Präparierung der Hefen im Rahmen der Herstellung der Gäransätze für die Flaschengärung (bessere Lebensfähigkeit zu Ende der zweiten Vermehrung);
  - eine schnellere und sichere alkoholische Gärung;
- eine bessere organoleptische Qualität der gewonnenen Weine (geringere Bildung von flüchtiger Säure durch die Hefen unter schwierigen Bedingungen).

