



Martin Vialatte Oenologie Innovationen

Ein innovatives, von Lallemand entwickeltes Verfahren – 2 neue VITILEVURE-Hefestämme jetzt in YSEO

Das Konzept YSEO (*Yeast Security Optimization*), das von Lallemand entwickelt und im letzten Jahr zur Herstellung von **Vitilevure Syrah YSEO**, **Vitilevure Albaflor YSEO**, **Vitilevure GY YSEO** und **Vitilevure CSM YSEO** verwendet wurde, wird von jetzt an bei zwei neuen speziellen Hefen eingesetzt, nämlich **Vitilevure Chardonnay YSEO** und **Vitilevure 58W3 YSEO**. Dank der Verbesserungen bei der Herstellung dieser Hefen können die Latenzzeit nach der Beimpfung verringert und die organoleptischen Eigenschaften der Weine optimiert werden, wo  Charakteristika der jeweils ausgewählten Hefe berücksichtigt wird.



– Technologie Neue Sets zur malolaktischen Beimpfung VITILACTIC XL von jetzt an in kleineren Mengen erhältlich

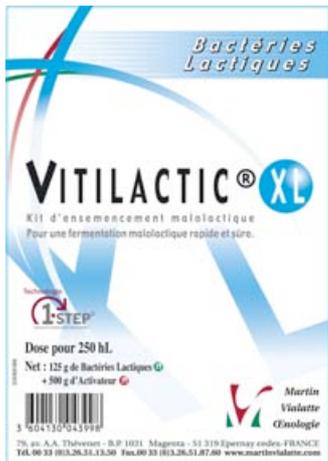
Dieses Set zur malolaktischen  Beimpfung, das im letzten Jahr in einer 1000 hl-Dosierung auf den Markt gebracht wurde, ist von jetzt an in einer Dosierung für 50 hl und für 250 hl erhältlich.

Dieses Set, das n  -Technologie entwickelt wurde, enthält:

-Milchsäurebakterien XL, *Oenococcus oeni*, die an diese Verfahrenstechnologie angepasst sind

-einen auf die  -Technologie abgestimmten Aktivator XL, um einen kurzen Zwischenschritt für die Wiederanpassung an das Milieu vorzunehmen, die vor der Beimpfung stattzufinden hat.

Vitilactic XL ist ein wirksames Hilfsmittel zur schnellen und sehr sicheren malolaktischen Gärührung bei einfachen Weiß-, Rot- und Roséweinen und Weinen mittlerer Qualität, die keine einschränkenden analytischen Parameter aufweisen.



Das PROVGREEN-Sortiment wurde weiterentwickelt Ein neues pflanzliches Protein, PROVGREEN EXTRA zum Klären

ProVgreen Extra ist ein neues pflanzliches Protein aus 100% Weizen. Tests mit pflanzlichen Proteinen haben ergeben, dass diese Rezeptur am wirksamsten ist, um die Moste zu klären, gleich ob mithilfe der Flotationstechnik oder dem klassischen Vorklären, und um die Weine, egal ob es sich um Rot-, Rosé- oder Weißweine handelt, zu schönen. Diese Rezeptur unterliegt der europäischen Vorschrift zur Angabe von Allergenen auf dem Etikett. ProVgreen Extra ist ebenfalls sehr wirksam, um Essig zu klären.

ProVgreen[®] Extra





PROVGREEN, drei Rezepturen werden "GLUTENFREI" wodurch sie nicht mehr der Vorschrift zur Ausweisung auf dem Etikett unterliegen

Von jetzt an enthalten ProVgreen Must, ProVgreen White und ProVgreen Red kein Gluten mehr. Diese neuen pflanzlichen, nicht allergenen Schönungsmittel haben jeweils ihre spezifischen Eigenschaften: ProVgreen Must klärt die Moste, ProVgreen White klärt und verfeinert Weißweine, ProVgreen Red klärt die Rotweine und verleiht ihnen einen weichen Charakter.

SUBLIWHITE, Tannin für Weißwein

Mit Ausnahme der Gallapfeltannine ist der Einsatz von Tanninen bei der Weißweinbereitung wenig verbreitet, obwohl sich diese Vorgehensweise als sehr interessant erwiesen hat. Die verschiedenen Versuche im Keller, die mit Subliwhite während der Weinbereitung im Rhônetal, im Loiretal, im Elsass, im Languedoc-Roussillon, im Gers und auch in den Vereinigten Staaten durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass dieses Proanthocyanidine enthaltende Tannin folgendes bewirkt, wenn es im Verlauf der Weinbereitung zugesetzt wird:

- Es schützt die Farbe und vermeidet dabei Braunfärbung
- Es unterstreicht die Frucht- und Floralnoten beim Wein
- Es beseitigt die vegetalen Geschmacksnoten
- Es verleiht den Weinen Rundheit.

Darüber hinaus haben die Weinhersteller festgestellt, dass die Weine sich nach Beendigung der alkoholischen Gärung besser klären lassen.

Die jeweils einzusetzende Dosis bei der Weinbereitung schwankt zwischen 5 und 10 g/hl.

Subliwhite wird auch während des Ausbaus beim Wein eingesetzt.

Die jeweils einzusetzende Dosis ist hierbei niedriger anzusetzen, nämlich zwischen 2 und 10g/hl.

Das Sortiment an Holzchips Oenochêne wurde erweitert

Zu dem Sortiment an Holzchips zählen ab jetzt zwei neue Produkte: das Set Kit Barrique XOV FR und die Staves XOV FR, die beide aus französischer Eiche stammen, und zwar mit einem durchschnittlichen Erhitzungsgrad in der Qualitätsstufe XOV, wodurch den Weinen eine größere Rundheit und ein besseres organoleptisches Gleichgewicht verliehen wird.

Das Set Kit Barrique XOV FR besteht aus 24 Mini-Holzbrettern, die miteinander verbunden sind, und durch das Spundloch in die Barriquefässer eingeführt werden. Nach Belegung mit mehreren Weinen ermöglicht das Barriquefass immer noch eine Mikrooxidation beim Wein, verleiht ihm aber keine holzigen Geschmacksnoten oder Ellagtannine mehr. Der Einsatz des Sets Kit Barrique XOV FR gleicht diesen Mangel aus. Seine Austauschfläche entspricht einem Viertel der Oberfläche eines Barriquefasses, das in Kontakt mit dem Wein ist.

Die Staves XOV FR sind wesentlich größer als die nacheinander aufgereihten Minibretter, woraus das Set Kit Barrique XOV FR besteht. Diese Eichenbretter haben eine Länge von ungefähr 1 Meter, sind 8 cm breit und 8 mm dick. Man muss in der Regel 3 Staves pro Hektoliter Wein einsetzen.

