



# Collection CÉPAGE

## Merlot

### Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

*Bringt den typischen Rebsortencharakter von Merlot-Rotweinen voll zur Geltung!*

#### Herkunft

Stamm Nr. 4882 selektioniert im Bordelais von der ITV-France unter der Beteiligung der CIVB-Bordeaux.

#### Anwendung

Collection Cépage® Merlot wurde speziell für die Herstellung von Rotweinen aus der Rebsorte Merlot selektioniert. Mit Collection Cépage® Merlot erhält man runde, ausdrucksstarke Rotweine mit weichen Tanninen und komplexen aromatischen Noten (Kirschen, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Pflaumen und Gewürzen).

#### Oenologische Eigenschaften

- **Gärverhalten**
  - Kurze Angärphase,
  - schnelle und gleichmäßige Gärung
- **Alkoholausbeute**
  - 16,5 g Zucker für 1 %vol Alkohol
- **Technologische Charakteristika**
  - Optimale Gärtemperatur: 25 bis 30° C
  - Alkoholtoleranz: 14,5 %vol
  - Resistenz gegen freie SO<sub>2</sub>: bis zu 50 mg/l
  - Geringe Schaumbildung
- **Stoffwechsel**
  - Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 9 g/l
  - Geringe Bildung flüchtiger Säure:  
weniger als 0,2 g/l
  - Mittlere Acetaldehydproduktion:  
weniger als 25 mg/l
  - Geringe Bockserbildung
  - Sehr schwache SO<sub>2</sub>-Bildung:  
weniger als 10 mg/l

- **Phenotype: neutral gegen Killerfaktoren.**
- **Collection Cépage® Merlot begünstigt die Extraktion von Polyphenolen und Makromolekülen und gibt somit dichte, runde und sehr ausgewogene Weine.**
- **Bringt gute Resultate bei Tempranillo, Grenache und Sangioves.**

#### Dosage

Collection Cépage® Merlot enthält mindestens 10 Milliarden getrocknete, aktive Hefezellen pro g. Empfohlene Dosage: 20 g/hl.

#### Verpackung

Collection Cépage® Merlot ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.