

LEVULINE®

B201 [®] 

Natürliche Hefe, selektioniert vom französischen Institut für Landwirtschaftsforschung (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA), Colmar

Zur Herstellung von fruchtigen, eleganten Weißweinen



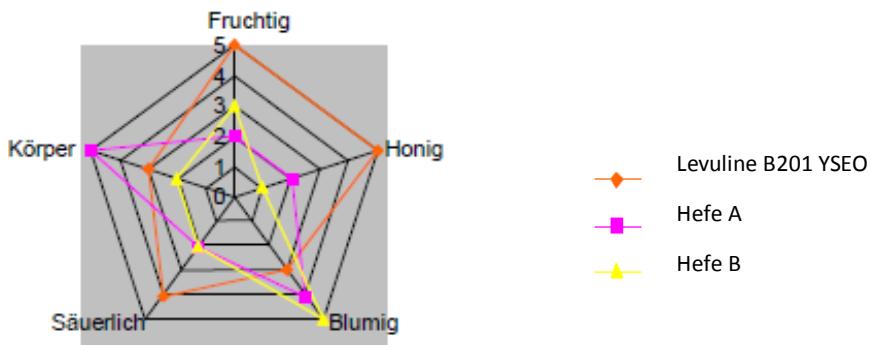
Mit **YSEO** [®] dem neuen Herstellungsverfahren von Lallemand, werden Hefekulturen hergestellt, die sich optimal an önologische Bedingungen anpassen. Das Verfahren sorgt für einen reibungslosen Ablauf der alkoholischen Gärung; das Risiko möglicher organoleptischer Abweichungen wird reduziert.

↔ ANWENDUNGSBEREICH ↔

LEVULINE B201 YSEO ermöglicht den Ausbau eleganter Weißweine mit blumigen und fruchtigen Noten (exotische Früchte, Zitrusfrüchte, Ananas).

↔ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2.
- Mäßige Gärgeschwindigkeit. Bei erhöhter Reife oder sehr stark vorgeklärten Mosten kann sich die Gärkinetik – vor allem am Ende der Gärung – verlangsamen. Wenn der Gehalt titrierbarer Säure gering ist, ist der Gärungsprozess oft nur schwer zu steuern. Eine Verlangsamung des Gärprozesses tritt oft bei einer unzureichenden Versorgung mit Überlebensfaktoren (Sterole und Fettsäuren) auf (siehe unten aufgeführte Zugabeempfehlungen).
- Durchschnittliche Alkoholtoleranz: bis 14,5 % Alkoholgehalt.
- Gärtemperatur: 15 bis 25 °C. Es wird empfohlen, die Temperatur zum Ende der Gärung auf über 20°C zu erhöhen.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/l eq H₂SO₄.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Aromatischer Ausdruck: je nach Rebsortenart fruchtig (exotische Früchte), blumig, Honignote.
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff, relativ hoher Bedarf an Überlebensfaktoren (Sterole und Fettsäuren). Nach Ablauf des ersten Drittels der alkoholischen Gärung ist die Zugabe eines Nährstoffs des Typs **HELPER** notwendig.



Vergleich des aromatischen Profils dreier mit verschiedenen Hefen beimpfter Weine aus dem Muscadet.

∞ DOSIERUNG ∞

Weiß- und Roséweine: 20 bis 25 g/hl

∞ ANWENDUNG ∞

- Die ausgewählten Hefestämme in einer Wassermenge mit dem Zehnfachen ihres Gewichts bei 35 bis 37 °C in einem sauberen Behälter rehydrieren. Die Zugabe von GENESIS NATIVE zu diesem Zeitpunkt wird empfohlen.
- Vorsichtig umrühren, dann weitere 20 Minuten rehydrieren.
- Dem Gäransatz nach und nach kleine Mengen Most zugeben und ihn so an die Temperatur des Gäranks anpassen (akklimatisieren). Der Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Most darf während der Beimpfung nicht größer als 10 °C sein.
- Den Gäransatz dem Most bei gleichzeitigem Umpumpen zugeben.
- Insgesamt darf die Rehydrierung nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Von einer Rehydrierung im Most wird abgeraten.
- Bei Mosten mit hohem Alkoholgehalt (> 13 % v/v) wird während der Rehydrierung zusätzlich die Zugabe des Hefeschutzes GENESIS NATIVE empfohlen (Dosis: 20 g/hl).



∞ VERPACKUNG ∞

0,5-kg-Beutel – Karton zu je 20 Stück

∞ LAGERUNG ∞

Kann an einem trockenen und kühlen Ort in der Originalverpackung bis zu 3 Jahre lang aufbewahrt werden.

Beschädigte Beutel nicht verwenden.

Nach dem Öffnen umgehend verbrauchen.

Produkt von Danstar, Vertrieb durch:



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Danstar haftet weder für direkte noch indirekte Personenschäden, die durch den Kauf des Produkts oder die Nutzung dieser Informationen entstehen.