

LEVULINE®



Natürliche Hefen, selektioniert vom Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) der Universität Dijon

Das Hefeprodukt zur Herstellung lagerfähiger Weine



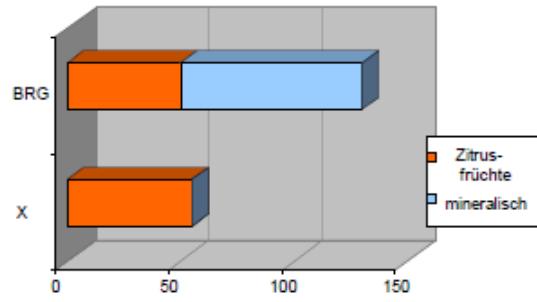
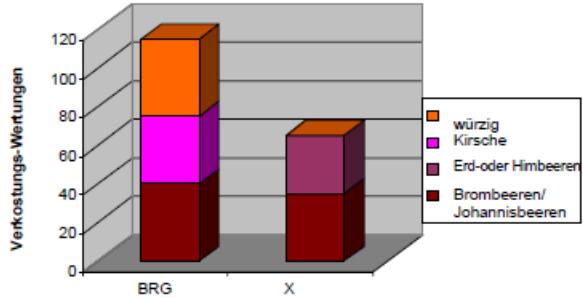
Mit **YSEO**, dem neuen Herstellungsverfahren von Lallemand, werden Hefekulturen hergestellt, die sich optimal an önologische Bedingungen anpassen. Das Verfahren sorgt für einen reibungslosen Ablauf der alkoholischen Gärung; das Risiko organoleptischer Abweichungen wird reduziert.

↔ ANWENDUNGSBEREICH ↔

LEVULINE BRG YSEO wird in den Weinbaugebieten des Burgunds gewonnen und weist hervorragende Gäreigenschaften auf. Die Hefe eignet sich besonders zur Verbesserung des Aromas und des Geschmacks lagerfähiger Rot- und Weißweine. Das Produkt setzt während und nach der alkoholischen Gärung Mannoproteine frei und verstärkt damit die Rundheit des Weins.

↔ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2.
- Gärgeschwindigkeit: schnell
- Latenzphase: durchschnittlich.
- Erhöhte Alkoholresistenz: (bis 15 %).
- Gärtemperatur: 18 bis 35 °C.
- Großer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Zur Vorbeugung möglicher Gärprobleme wird die Zugabe eines komplexen Nährstoffs der HELPER-Produktlinie nach dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung empfohlen. Je nach ursprünglichem Gehalt an assimilierbarem Stickstoff und voraussichtlichem Alkoholgehalt kann die Zugabe von Nährstoffen in den Most auch bereits zu Beginn der Gärung sinnvoll sein.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,15 g/l eq H₂SO₄.
- Starke Freisetzung von Polyphenolen und Mannoproteinen: positive Auswirkung auf die Farbe und Struktur der Weine.
- LEVULINE BRG YSEO ermöglicht den Ausbau komplexer, lagerfähiger Weine.



Vergleich der Auswirkung verschiedener Hefen auf Chardonnay, Jahrgang 1996 (Quelle: Burgundischer Weinbauverband, Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, BIVB)



↔ DOSIERUNG ↔

Weiß- und Roséweine: 20 bis 25 g/hl

Rotweine: 25 bis 30 g/hl

↔ ANWENDUNG ↔

- Die Hefe in etwa 35 bis 37 °C warmem Wasser in einem sauberen Behälter rehydrieren.
- 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 (> 13,5 % 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 4 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.