

LEVULINE®

C 19® 

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

Zur Herstellung fruchtiger Weiß- und Roséweine

Mit , 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 C19 YSEO wird durch Kreuzung von Hefestämmen mit besonderen önologischen Eigenschaften gewonnen. Im Zuge der Kreuzung werden die positiven Eigenschaften der Ausgangshefestämme in einem Tochterhefestamm kombiniert, der exzelle Gäreigenschaften und Aromaqualitäten aufweist. LEVULINE C19 YSEO ist für den Ausbau von fruchtigen Weiß- und Roséweinen geeignet.

↔ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Sehr kurze Latenzphase.
- Gute Alkoholresistenz: bis 15 %.
- Gärtemperatur: 15 bis 30 C.
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Da sich LEVULINE C19 YSEO-Hefezellen sehr schnell vermehren, kann es jedoch zu einem vorzeitigen Stickstoffmangel im Most kommen. Daher wird – trotz des geringen Nährstoffbedarfs des Produkts – die Zugabe einer externen Stickstoffquelle der Produktlinie HELPER am Ende der Vermehrungsphase der Zellen wird empfohlen. Der Nährstoff sollte während des Umpumpens zur Homogenisierung des Mosts beigefügt werden.
- Durchschnittlicher Bedarf an Überlebensfaktoren (Sterole und Fettsäuren).

- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/l eq H₂SO₄.
- Ermöglicht die Herstellung „runder“ Weine mit ausgeprägter Länge im Mund.
- Durch die β -Glykosidaseaktivität werden Terpenole (Muskatellertraube, Muscadelle, Sémillion) freigesetzt.
- Bei weißen Rebsorten wie Chardonnay, Melon de Bourgogne, Gewürztraminer, Pinot blanc und Pinot gris und Rebsorten zur Herstellung von Roséweinen (Gamay, Grolleau, Pinot noir) werden vielfältige Aromen freigesetzt.

↔ DOSIERUNG ↔

Weiß- und Roséweine: 20 bis 25 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 % 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

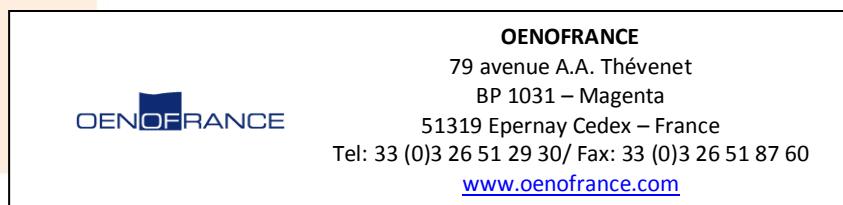
↔ LAGERUNG ↔

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.