

LEVULINE®



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

„Terroirhefe“ zur Herstellung vollmundiger Rotweine



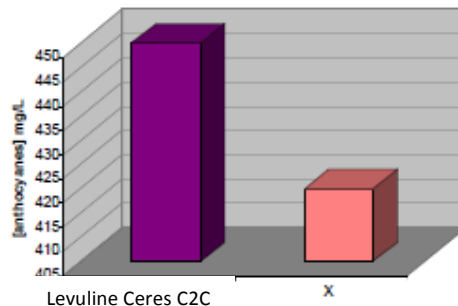
↻ ANWENDUNGSBEREICH ↻

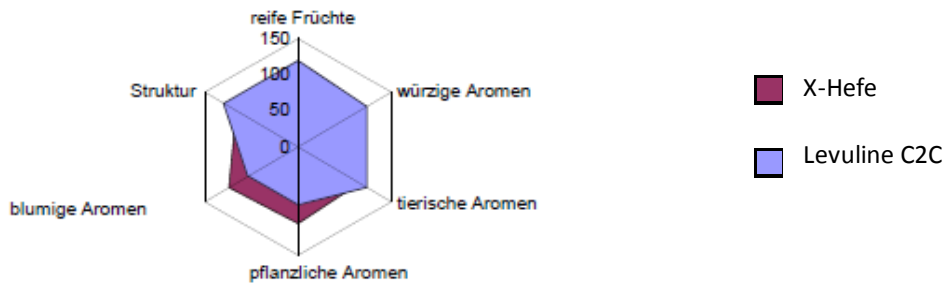
LEVULINE C2C eignet sich aufgrund seiner optimalen önologischen Eigenschaften für aroma- und farbintensive Weine.

↻ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Durchschnittliche Latenzphase.
- Erhöhte Alkoholresistenz: bis 15 %.
- Gärtemperatur: 18 bis 35 °C.
- Schnelle Besiedlung durch die Hefezellen.
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. LEVULINE CERES C2C verhindert Gärprobleme und die Produktion von Schwefelwasserstoff.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/l eq H₂SO₄.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Geringe Schaumbildung.
- Aufgrund der geringen Absorption von Phenolverbindungen durch die Zellwand entstehen farbintensive und strukturierte Weine.

Vergleich des Anthocyangehalts von Weinen der Sorte Cabernet Sauvignon, die mit zwei verschiedenen Hefestämmen beimpft wurden (Quelle: Landwirtschaftskammer Gironde, Chambre d'Agriculture de Gironde).





Vergleich des Aromaprofils von Weinen der Sorte Cabernet Sauvignon, die mit zwei verschiedenen Hefestämmen beimpft wurden (Quelle: Landwirtschaftskammer Gironde, Chambre d'Agriculture de Gironde).

↻ 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.
- Vorsichtig umrühren, dann weitere 20 Minuten rehydrieren.
- Dem Gäransatz nach und nach kleine Mengen Most zugeben und ihn so an die Temperatur des Gärtanks 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:

OENOFRANCE

OENOFRANCE

79 avenue A.A. Thévenet

BP 1031 – Magenta

51319 Epernay Cedex – France

Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

www.oenofrance.com

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.

