

# LEVULINE®

## CER®

Natürliche Hefe, selektioniert von der University of California, Davis

Starterhefe

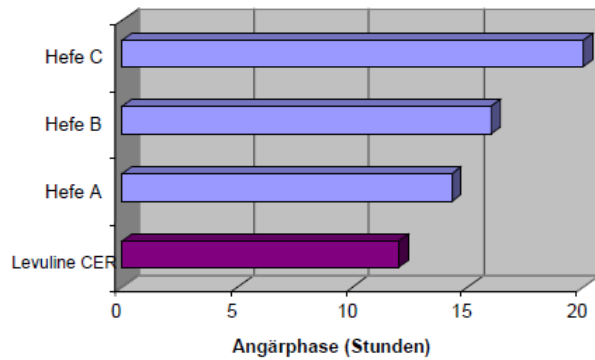
### ↻ ANWENDUNGSBEREICH ↻

LEVULINE CER wurde aus einem Hefestamm des Instituts Pasteur selektioniert und trägt die Referenznummer Davis 522. Der Hefestamm verfügt über eine kurze Latenzzeit und bewirkt eine schnelle Gärung – zwei Eigenschaften, die LEVULINE CER zu einem optimalen Hefestarter machen. LEVULINE CER kann bei der Herstellung von Rot-, Rosé- und Weißweinen eingesetzt werden.

### ↻ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Reagiert empfindlich auf den Hefekiller K.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Kurze Latenzphase.
- Durchschnittliche Alkoholresistenz: bis 15 %.
- Gärtemperatur: 10 bis 30 °C.
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Abhängig vom Klärgrad des Mosts, seines ursprünglichen Gehalts an assimilierbarem Stickstoff und seines voraussichtlichen Alkoholgehalts kann die Zugabe von komplexen Nährstoffen der HELPER-Produktlinie nach einem Drittel des Gärprozesses notwendig sein. So wird ein optimaler Verlauf der alkoholischen Gärung gewährleistet.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,20 g/l eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Aufgrund der Kolloidalstruktur des Mosts kommt es während der Gärung zu einer leichten Schaumbildung. Bei Verwendung von LEVULINE CER wird daher von einer Gärung in Barriquefässern abgeraten.
- Auch bei widrigen Gärbedingungen (hoher Schwefeldioxidgehalt, Pestizidrückstände, stark kontaminierte Rebsorten) bewahrt LEVULINE CER seine Widerstandskraft.
- Aromatisch neutral.





Vergleich der Latenzphasen verschiedener Hefestämme in einem synthetischen Most (25 °C)

### ↻ 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:

	<b>OENOFRANCE</b>
	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
	<a href="http://www.oenofrance.com">www.oenofrance.com</a>

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.