

LEVULINE®

— CHP® —

Natürliche Hefe, selektioniert vom CIVC

Zur Herstellung von Schaumweinen mit großer aromatischer
Finesse – für eine reibungslose Gärung



↻ ANWENDUNGSBEREICH ↻

LEVULINE CHP wurde aufgrund seiner optimalen Gäreigenschaften ausgewählt. Auch unter schwierigen Mostbedingungen (niedrige Temperaturen, stark vorgeklärte Moste mit einem Trübungsgrad unter 80 NTU oder Moste aus beschädigten Trauben) lassen sich damit hochqualitative Schaumweine herstellen. LEVULINE CHP ermöglicht den Ausbau von Weißweinen mit großer Finesse, die bei einer Gärung bei niedriger Temperatur (15 bis 18 °C) helle Blüten- oder Zitrusnoten entwickeln.

↻ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex bayanus).
- Hefekiller, der den Killerfaktor K2 produziert.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Durchschnittliche Latenzphase.
- Erhöhte Alkoholresistenz: bis 15,5 %.
- Gärtemperatur: 10 bis 30 °C
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/l eq H₂SO₄).
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Geringe Schaumbildung.
- Durch den geringen Bedarf an assimilierbarem Stickstoff und Überlebensfaktoren (Sterole, Fettsäuren) kann die Gärung auch bei Mosten mit geringer Trübung durchgeführt werden, ohne dass es zu einer starken Bildung flüchtiger Säure kommt. Es wird jedoch empfohlen, den Gehalt an assimilierbarem Stickstoff im Most zu überprüfen und den Most nach Ablauf des ersten Drittels der Gärung ggf. mit einem komplexen Nährstoff der HELPER-Produktlinie zu versetzen.
- Bei der Flaschenfüllung von Schaumweinen wird die Zugabe des anorganischen Stickstoffs Diammoniumphosphat (spezifischer Hefeaktivator, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Önologen) empfohlen.

↻ 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.



↻ 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

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.