

LEVULINE®

NOV'ELINE®

Selektionierte natürliche Hefe

Zur Herstellung junger und ausdrucksstarker Rotweine

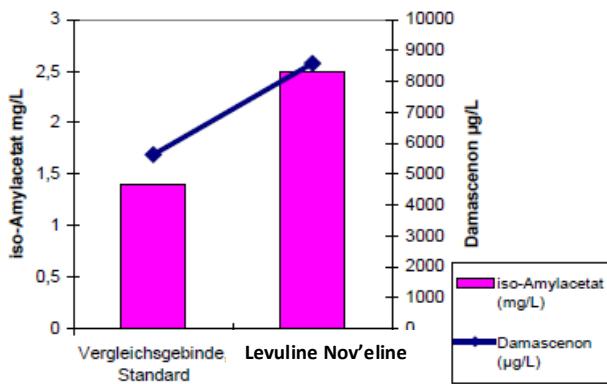
↔ ANWENDUNGSBEREICH ↔

LEVULINE NOV'ELINE wird im Rhônetal selektioniert und verfügt über hervorragende Gäreigenschaften. Mit LEVULINE NOV'ELINE ausgebauten Weinen überzeugen durch ihre aromatische Klarheit und ihre Amyl- und Fruchtnoten.

↔ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerhefestamm.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Kurze Latenzphase.
- Alkoholtoleranz: mindestens bis 15 % Alkoholgehalt.
- Gärtemperatur: 15 bis 30 °C.
- Sehr 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 bis durchschnittliche Bildung flüchtiger Säure.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Geringe Schaumbildung.
- Trägt zur Ausbildung von Weinen mit Amyl- und Fruchtnoten und einem klaren und reintonigen Aromaprofil bei. LEVULINE NOV'ELINE eignet sich für den Ausbau junger, süffiger und ausdrucksstarker Weine.





Fruchtige Weine mit Amylnoten: Die hier gezeigten Ergebnisse wurden im Burgund im Rahmen eines Versuchs mit einem Gamay (Jahrgang 2005) ermittelt. Der mit LEVULINE NOV'ELINE beimpfte Most ist deutlich aromatischer und fruchtiger und weist eine stärkere Amylnote als der mit der Kontrollhefe versetzte Wein auf. Im Most enthaltene Isoamylacetate verleihen dem Wein Bonbonnoten, während das Damascenon zur Ausbildung von Noten exotischer Früchte und Rosen führt.



↔ DOSIERUNG ↔

Rotweine: 25 bis 30 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 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.

↔ VERPACKUNG ↔

0,5-kg-Beutel – Karton zu je 20 Stück

↔ LAGERUNG ↔

Kann an einem trockenen und kühlen Ort in der Originalverpackung bis zu 3 Jahre lang aufbewahrt werden.

Beschädigte Beutel nicht verwenden.

Nach dem Öffnen umgehend verbrauchen.

Produkt von Danstar, Vertrieb durch:

OEONFRANCE

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