

LEVULINE®

PRIMEUR®

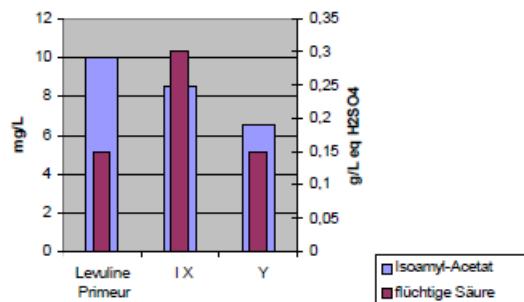
Selektionierte natürliche Hefe zum Ausbau von fruchtigen Primeurweinen und jungen Weinen

↔ ANWENDUNGSBEREICH ↔

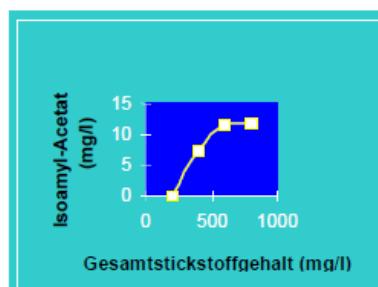
LEVULINE PRIMEUR wurde aufgrund seiner hervorragenden Gäreigenschaften und seiner Fähigkeit ausgewählt, Aromen roter Früchte auszubilden, die über einen langen Zeitraum hinweg stabil sind.

↔ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Gegenüber dem Killerfaktor K2 neutraler Hefestamm.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Kurze Latenzphase.
- Gute Alkoholtoleranz: bis 14,5 %.
- Gärtemperatur: 15 bis 30 °C. Starke Bildung von Gäraromen im Temperaturbereich von 20 bis 25 °C.
- Durchschnittlicher Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Die Zugabe eines komplexen Nährstoffs der Produktlinie HELPER wird nach dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung bei gleichzeitigem Umpumpen des Mosts empfohlen. Auf diese Weise kommt es zu einem Synergieeffekt zwischen dem assimilierbaren Stickstoff und dem durch Umpumpen zugeführten Sauerstoff.
- Geringe Bildung von Brenztraubensäure: 10 mg/hl.
- Geringe Bildung von Acetaldehyd: 20 mg/hl.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/l eq H₂SO₄.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Die proteolytische Aktivität (Eiweißzersetzung) fördert ein schnelles Anlaufen der malolaktischen Gärung. Dies wirkt sich positiv auf die organoleptischen Eigenschaften junger Weine und Primeurweine aus und verringert das Risiko, dass es zu aromatischen Abweichungen kommt.
- Die erhöhte Esterproduktion ermöglicht den Ausbau aromatischer Weine vom Typ Primeur, auch bei neutralen Rebsorten. Um dies zu ermöglichen, sollte der Gehalt an organischem Stickstoff während der alkoholischen Gärung konstant auf einem ausreichenden Niveau gehalten werden.



Esterproduktion und Stickstoffgehalt im Most: Vergleich der Produktion von Estern und flüchtiger Säure durch unterschiedliche Hefestämme in einem synthetischen Most (25 °C).



Verhältnis zwischen der Isoamylacetatproduktion und der insgesamt im Most verfügbaren Stickstoffmenge (Quelle: C.S. Ough, AJEV, 1980, 31 (2), 122).



↔ DOSIERUNG ↔

Weiß- und Roséweine: 20 bis 25 g/hl

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 Gärkanks 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 (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:

