

LEVULINE®

RIBERA®



Natürliche Hefe, selektioniert vom spanischen Labor

„Az3 oeno“

Zur Herstellung von Rotweinen aus zuckerreichen Trauben



Mit **YSEO**, dem neuen Herstellungsverfahren von Lallemant, werden Hefekulturen hergestellt, die sich optimal an önologische Bedingungen anpassen. Das Verfahren sorgt für einen reibungslosen Ablauf der alkoholischen Gärung; das Risiko organoleptischer Abweichungen wird reduziert.

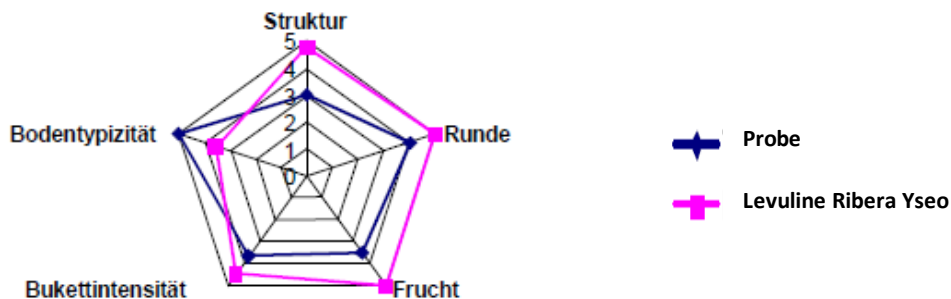
↻ ANWENDUNGSBEREICH ↻

LEVULINE RIBERA YSEO wird im renommierten Weinbaugebiet Ribera del Duero in Spanien gewonnen und selektioniert. Die Hefe ist für den Ausbau von Rotweinen geeignet und fördert die Ausbildung des Fruchtcharakters der Rebsorten.

↻ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↻

- Phänotyp Killerhefe.
- Kurze Latenzphase.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Alkoholtoleranz: bis 14,5 % Alkoholgehalt.
- Schwefeldioxidtoleranz.
- Gärtemperatur: 18 bis 34 °C.
- 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 Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,15g/l eq H₂SO₄.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Geringe Schaumbildung.

LEVULINE RIBERA YSEO unterstreicht den Fruchtcharakter der Rebsorten. Dieser Hefestamm ist besonders für die Herstellung von Verschnittweinen geeignet. Wie Versuche des Institut du Vin et de la Vigne belegen, bindet LEVULINE RIBERA YSEO während der alkoholischen Gärung große Mengen des Pilzgifts Ochratoxin.



Durchschnittliche Ergebnisse von Verkostungen mit einem Verschnittwein (Grenach/Syrah) aus dem Rhôneal, einem Cabernet aus dem Languedoc und einem Pinot Noir aus dem Elsaß (alle Weine Jahrgang 2004). Bei allen mit LEVULINE RIBERA YSEO beimpften Weinen zeigte sich die gleiche Tendenz: Die insgesamt runderen Weine weisen eine stärkere Aromaintensität, einen intensiveren Fruchtcharakter und viel Struktur auf.

↻ DOSIERUNG ↻

Weiß- und Roséweine: 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 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
	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.

