

LEVULINE®

SEWA®

Natürliche Hefe, selektioniert vom französischen Institut für Landwirtschaftsforschung (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA), Colmar

Für den Ausbau von sanften Weinen und Likörweinen aus Spätlesen mit großem Aromapotenzial

„ANWENDUNGSBEREICH“

LEVULINE SEWA verfügt über ein exzellentes Potenzial, die Aromen von Trauben freizusetzen. Der Hefestamm ermöglicht den Ausbau intensiver, komplexer und ausdrucksstarker Weine mit viel Struktur. LEVULINE SEWA verlangsamt den Gärprozess am Ende der alkoholischen Gärung; dadurch bleiben Reduktionszucker erhalten – LEVULINE SEWA ist daher bestens für den Ausbau von Likörweinen aus Spätlesen geeignet.

„ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN“

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2.
- Langsame Gärgeschwindigkeit.
- Durchschnittliche Latenzphase.
- Durchschnittliche Alkoholresistenz: 14 % Vol.
- Gärtemperatur: 15 bis 25 °C
- Hoher Bedarf an assimilierbarem Stickstoff sowie Überlebensfaktoren (Sterole und Fettsäuren). 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.
- Geringe Schaumbildung.
- Geringe Schwefeldioxidbildung.
- Hefestamm zur Durchführung einer Mutage (Stoppen des Gärvorgangs) geeignet.



- Bei Verwendung von LEVULINE SEWA werden intensive Terpennoten in Weißweinen freigesetzt. Aufgrund der langsamen Gärkinetik bleiben Restzucker im Wein erhalten – LEVULINE SEWA eignet sich daher sehr gut zum Ausbau von Likörweinen oder sanften Weinen. Darüber hinaus ist – aufgrund der Schwefeldioxidempfindlichkeit von LEVULINE SEWA – die Durchführung einer Mutage möglich. LEVULINE SEWA ist zur Herstellung sehr aromatischer Verschnittweine bestens geeignet.

↔ DOSIERUNG ↔

Weißweine: 20 bis 30g/hl

Um den Abbau von gärbarem Zucker zum gewünschten Zeitpunkt zu fördern, ist die Beimpfung des Mosts mit Hefezellen des Typs LEVULINE CHP oder LEVULINE FB nach Ablauf der ersten Hälfte der Gärung möglich. Dazu müssen die Hefen eine Nacht vor Beimpfung in einer Mischung aus zwei Dritteln Wasser und einem Drittel Wein (oder gleicher Menge Wein und Wasser) akklimatisiert werden.



↔ 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 % 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 3 Jahre lang aufbewahrt werden.

Beschädigte Beutel nicht verwenden.

Nach dem Öffnen umgehend verbrauchen.

Produkt von Danstar, Vertrieb durch:



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.