

LEVULINE®

T



Eine ausgesuchte natürliche Hefe

Für die Freilegung der sortentypischer Thiole



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

↔ ANWENDUNGSBEREICH ↔

LEVULINE T YSEO wird für die Bereitung von Weiß- und Roséweinen von Rebsorten empfohlen, die aromatische Präkursoren der Thiol-Art enthalten. Sie entfalten auf perfekte Weise das Aromapotenzial dieser Rebsorten und ermöglichen es, intensive und fruchtige Weine zu erhalten.

↔ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Killerfaktor
- Durchschnittliche Alkoholtoleranz: bis 15 % Alkoholgehalt.
- Gärungskinetik: schnell (kurze Lag-Phase).
- Gärtemperatur: 15 bis 18 °C.
- Produktion von flüchtiger Säure gering.
- SO₂ Produktion: Durchschnitt.
- Stickstoff: gering.
- Glycerin Produktion: moderat.
- Entfaltung von sortentypischen Thyolen, insbesondere 4MMP, 3MH und A-3MH

∞ DOSIERUNG ∞

Weiß- und Roséweine: 20 bis 25 g/hl

∞ ANWENDUNG ∞

- Die Hefe in etwa 35 bis 37 °C warmem Wasser in einem sauberen Behälter rehydratieren.
- Vorsichtig umrühren, dann weitere 20 Minuten rehydratieren.
- Dem Gäransatz nach und nach kleine Mengen Most zugeben und ihn so an die Temperatur des Gärkessels 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 Rehydratierung nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Von einer Rehydratierung im Most wird abgeraten.
- Bei Mosten mit hohem Alkoholgehalt (> 13,5 % v/v) wird während der Rehydratierung 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

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.