

LEVULINE®

ARPEGE

Selektionierte Hefe zur Herstellung junger und ausdrucksstarker Rosé- und Weißweine mit Amylnoten.

ANWENDUNGSBEREICH



LEVULINE® ARPEGE trägt entscheidend zur Ausbildung stabiler Aromen mit Amylnoten bei Gärprozessen mit niedrigen Temperaturen (13 °C bis 18 °C) bei.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Killercharakter:** hefekiller
- Kurze Latenzphase x
- Akklimatisiert sich sehr schnell im Most
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** bis 14.5% alkoholgehalt
- **Gärtemperatur:** 13 bis 30 °C
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. In Abhängigkeit vom Klärgrad des Mosts, seinem ursprünglichen Gehalt an assimilierbarem Stickstoff und seinem voraussichtlichen Alkoholgehalt kann die Zugabe von komplexen Nährstoffen der HELPER-Produktlinie nach einem Drittel des Gärprozesses notwendig sein. So wird eine optimale Durchführung der alkoholischen Gärung gewährleistet
- **Stickstoffbedarf:** schwache bis mäßige Bildung flüchtiger Säure: etwa 0.20 g/L eq H₂SO₄
- Geringe Schwefeldioxidbildung

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

Dosierung: 20 bis 25 g/hL

- 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
- Von einer Durchführung der Rehydrierung im Most wird abgeraten
- Bei Mosten mit hohem Alkoholgehalt (> 13% vol.) wird während der Rehydrierung zusätzlich die Zugabe des Hefeschutzes **GENESIS NATIVE™** empfohlen (Dosis: 20g/hL)

VERPACKUNG UND LAGERUNG



0,5-kg-Beutel - Karton zu je 20 Stück

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:

OENOFFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
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.