LEVULINE®

BRG
YSEO™

Hefen, selektioniert vom Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) der Universität Dijon.

Das Hefeprodukt zur Herstellung lagerfähiger Weine.

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 organoleptischer Abweichungen wird reduziert.

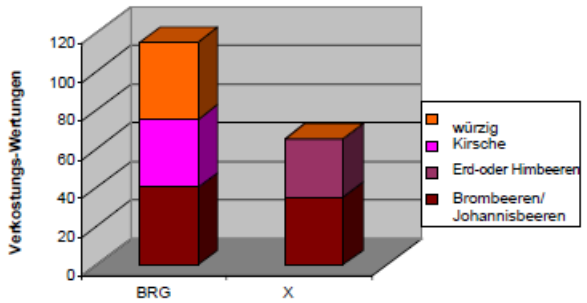
YSEO® PROCESS
Yeast Security Optimization

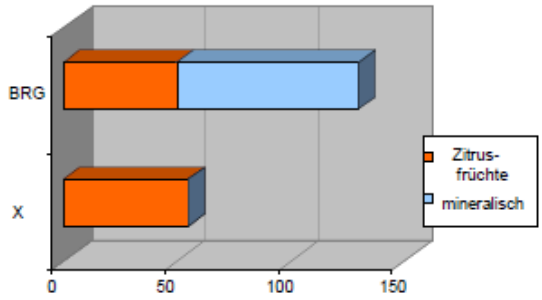
ANWENDUNGSBEREICH

LEVULINE BRG YSEO™ wird in den Weinbaugebieten des Burgunds gewonnen und weist hervorragende Gäreigenschaften auf. Die Hefe eignet sich besonders zur Verbesserung des Aromas und des Geschmacks lagerfähiger Rot- und Weißweine. Das Produkt setzt während und nach der alkoholischen Gärung Mannoproteine frei und verstärkt damit die Rundheit des Weins.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung**: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Killercharakter:** neutral gegenüber dem Killerfaktor K2
- **Gärgeschwindigkeit**: schnell
- **Latenzphase**: durchschnittlich
- **Resistenz gegenüber Alkohol**: bis 15% vol.
- **Gärtemperatur**: 18 bis 35°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
- **Produktion flüchtiger Säure**: etwa 0,15 g/L eq H_2SO_4
- Starke Freisetzung von Polyphenolen und Mannoproteinen: positive Auswirkung auf die Farbe und Struktur der Weine
- **Aromatischer Ausdruck**: **LEVULINE BRG YSEO™** ermöglicht den Ausbau komplexer, lagerfähiger Weine





Vergleich der Auswirkung verschiedener Hefen auf Chardonnay, Jahrgang (Quelle: Burgundischer Weinbauverband, Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne,BIVB)

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 (> 13.5% vol.) wird während der Rehydrierung zusätzlich die Zugabe des Hefeschutzes **GENESIS NATIVE™** empfohlen (Dosis: 30 g/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:

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.