

LEVULINE®

C19
YSEO™

Hefe selektioniert vom französischen Institut für Landwirtschaftsforschung (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA) in Colmar und Montpellier.

Zur Herstellung fruchtiger Weiß- und Roséweine.

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



ANWENDUNGSBEREICH

LEVULINE C19 YSEO™ wird durch Kreuzung von Hefestämmen mit besonderen önologischen Eigenschaften gewonnen. Im Zuge der Kreuzung werden die positiven Eigenschaften der Ausgangshefestämme in einem Tochterhefestamm kombiniert, der exzellente Gäreigenschaften und Aromaqualitäten aufweist. **LEVULINE C19 YSEO™** ist für den Ausbau von fruchtigen Weiß- und Roséweinen geeignet.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Killercharakter** Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2
- Hohe Gärgeschwindigkeit
- Sehr kurze Latenzphase
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** bis 15% vol.
- **Gärtemperatur:** 15 bis 28°C
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Da sich **LEVULINE C19 YSEO™**-Hefezellen sehr schnell vermehren, kann es jedoch zu einem vorzeitigen Stickstoffmangel im Most kommen. Daher wird – trotz des geringen Nährstoffbedarfs des Produkts – die Zugabe einer externen Stickstoffquelle der Produktlinie **HELPER™** am Ende der Vermehrungsphase der Zellen wird empfohlen. Der Nährstoff sollte während des Umpumpens zur Homogenisierung des Mosts beigefügt werden
- Durchschnittlicher Bedarf an Überlebensfaktoren (Sterole und Fettsäuren)
- **Produktion flüchtiger Säure:** etwa 0.10 g/L eq H₂SO₄
- Ermöglicht die Herstellung „runder“ Weine mit ausgeprägter Länge im Mund
- Durch die β-Glykosidaseaktivität werden Terpene (Muskatellertraube, Muscadelle, Sémillion) freigesetzt
- **Aromatischer Ausdruck:** Bei weißen Rebsorten wie Chardonnay, Melon de Bourgogne, Gewürztraminer, Pinot blanc und Pinot gris und Rebsorten zur Herstellung von Roséweinen (Gamay, Grolleau, Pinot noir) werden vielfältige Aromen freigesetzt

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: 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**

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.