

LEVULINE®

FB®

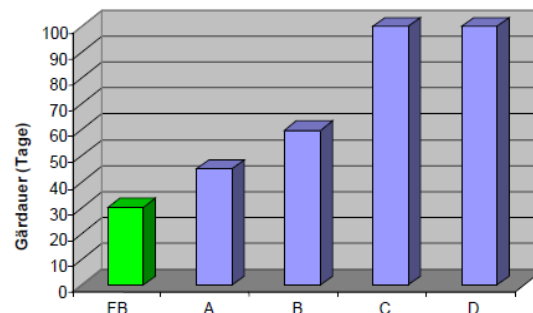
Natürliche selektionierte Hefe zur Wiederaufnahme der Gärung nach einem Gärstopp

↻ ANWENDUNGSBEREICH ↻

LEVULINE FB verfügt über hervorragende Gäreigenschaften. Der in der Hefe enthaltene Killerfaktor sorgt außerdem dafür, dass sich die Hefe problemlos ansiedelt und sich gegenüber der natürlichen Mikroflora durchsetzt.

↻ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex bayanus).
- Killerhefe, die den Killerfaktor K2 produziert.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Durchschnittliche Latenzphase.
- Hervorragende Alkoholtoleranz: bis zu 17 bis 18 % Alkoholgehalt.
- Gärtemperatur: 15 bis 30 C.
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Bei der Wiederaufnahme der Gärung wird die Verwendung eines komplexen Nährstoffs aus der HELPER-Produktlinie dennoch empfohlen.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/l eq H₂SO₄
- Geringe Bildung von Schwefelwasserstoff und Schwefeldioxid



Wiederaufnahme der Gärung: Vergleich der Dauer der Vergärung des Restzuckers nach erneuter Beimpfung mit verschiedenen Hefekulturen. Alkoholgehalt des Weins: 13,5, Restzucker: 6 g/l, Schwefeldioxidgehalt insgesamt 35 mg/l.

↻ DOSIERUNG ↻

Zur Wiederaufnahme der Gärung nach Gärstopp: 30 bis 40 g/hl
Weiß-, Rosé- und Rotweine: 20 g/hl

↻ 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 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.
- Insgesamt darf die Rehydrierung nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Von einer Rehydrierung im Most wird abgeraten.

VERWENDUNG BEI WIEDERHOLTER GÄRUNG

Zur Wiederaufnahme der Gärung nach einem Gärstopp im Wein muss Folgendes beachtet werden:

- Vor Zugabe in den Most, in dem die Gärung zum Stoppen kam, muss die Hefe an ein alkoholisches Milieu gewöhnt werden (akklimatisieren).
- Die Hefe während der Zubereitung des Gäransatzes (d. h. während der Akklimatisierung) und nach Zufuhr in den Gärtank mit Nährstoffen versorgen.
- Den Wein vor Wiederaufnahme der Gärung entgiften. Wird ein Teil des Weins, in dem die Gärung zum Stoppen kam, zur Bereitung des Gäransatzes verwendet, muss auch diese Weinmenge vorher entgiftet werden (die kurzkettigen Fettsäuren müssen entfernt werden).

In warmen Weinbaugebieten können Milchsäurebakterien vom Typ *Pediococcus* der Grund für den Gärstopp sein. Sie vermehren sich besonders stark bei hohem pH-Wert. Daher wird empfohlen zu überprüfen, ob sich diese Bakterien im Wein befinden, um sie ggf. vor Wiederaufnahme der Gärung herauszufiltern.

↻ 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.

