LEVULINE®

GALA® YSEO PROCESS

Selektionierte natürliche Hefe

zur Herstellung fruchtiger Rotweine

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

ANWENDUNGSBEREICH

LEVULINE GALA YSEO wird in den Weinbaugebieten des Rhônetals gewonnen und weist hervorragende Gäreigenschaften auf. Die Hefe trägt vor allem zur Freisetzung von Aromen roter Beeren in Rotweinen bei.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ***Saccharomyces cerevisiae.***
- **Killerhefestamm.**
- **Hohe Gärgeschwindigkeit.**
- **Kurze Latenzphase.**
- **Einfache Besiedlung durch Hefezellen.**
- **Alkoholtoleranz: mindestens bis 15 % Alkoholgehalt**
- **Gärtemperatur: 18 bis 35 °C**
- **Mäßiger bis hoher 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.**
- **Geringe bis durchschnittliche Bildung flüchtiger Säure.**
- **Geringe Schwefeldioxidbildung.**
- **Geringe Schaumbildung.**
- **Durchschnittliche bis starke Glycerinbildung**
- **Trägt zur Freisetzung roter Beerennoten und Cassisnoten und damit zur Ausbildung eines guten Aromaprofils von Rotweinen bei. Sehr gut geeignet zum Ausbau fruchtiger, geschmeidiger Rotweine mit viel Struktur.**

DOSIERUNG

Rosé- und Rotweine: 25 bis 30 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 lassen.**
- **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.**
- **Bei Mosten mit hohem Alkoholgehalt (> 13 % v/v) wird während der Rehydrierung 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 3 Jahre lang aufbewahrt werden.
Beschädigte Beutel nicht verwenden.
Nach dem Öffnen umgehend verbrauchen.

Produkt von Danstar, Vertrieb durch:

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.