

LEVULINE®

LUMAÏ

Hefe selektioniert von der Nationalen Universität Cuyo (Argentinien).

Zur Herstellung intensiver, harmonischer Rotweine und vollmundiger Weißweine.

ANWENDUNGSBEREICH

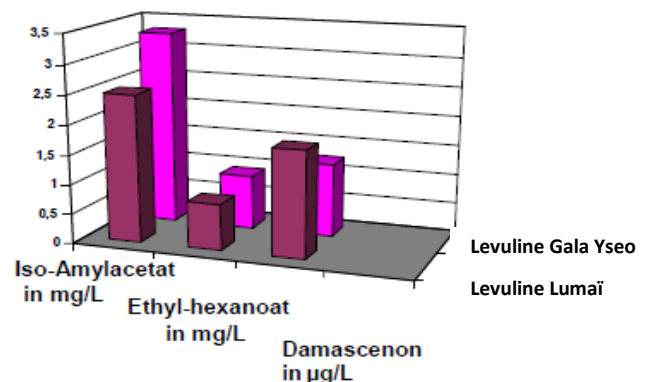


LEVULINE® LUMAÏ wird zum Ausbau intensiver, komplexer Rotweine und fruchtiger, nachhaltiger Weißweine empfohlen. LEVULINE® LUMAÏ setzt den natürlichen Charakter der Rebsorten frei und betont ihre Typizität.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Gleichmäßige Gärkinetik
- Durchschnittliche Latenzphase
- Sehr schnelle Besiedlung des Gärmilieus
- **Resistenz gegenüber Alkohol**: bis 15.5% vol.
- **Gärtemperatur**: 18 bis 30 °C
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff
- Geringe Bildung flüchtiger Säure
- Geringe Schwefeldioxidbildung
- Geringe Schaumbildung
- Fördert die Farbintensität und das strukturelle Gleichgewicht der Weine
- **Aromatischer Ausdruck**/ Setzt verschiedene chemische Verbindungen, z. B. β -Damascenon frei – ein Molekül, dessen Vorstufen in verschiedenen roten Rebsorten zu finden sind und das zur Ausbildung blumiger Noten, Noten dunkler Früchte wie Schwarzkirschen sowie roter Fruchtnoten, holziger Noten und Honignoten beiträgt. Diese aromatischen Nuancen können pflanzliche Aromen bestimmter Rebsorten (Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec) überdecken

Verglichen mit der Auswirkung von LEVULINE GALA YSEO™ auf einen Malbec setzt LEVULINE® LUMAÏ mehr Sortennoten und eine größere Menge β -Damascenon frei. LEVULINE GALA YSEO™ dagegen ermöglicht den Ausbau von Weinen mit einem hohem Isoamylacetatgehalt, der sich in Bonbonnoten ausdrückt



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

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.