

Selektionierte Hefe zum Ausbau von fruchtigen Primeurweinen und jungen Weinen.

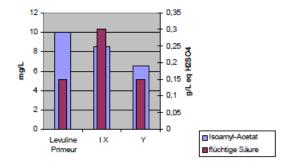
# ANWENDUNGSBEREICH T

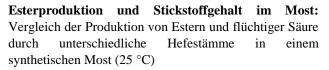


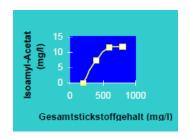
LEVULINE® PRIMEUR wurde aufgrund seiner hervorragenden Gäreigenschaften und seiner Fähigkeit ausgewählt, Aromen roter Früchte auszubilden, die über einen langen Zeitraum hinweg stabil sind.

## ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gattung: Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Killercharakter: Gegenüber dem Killerfaktor K2 neutraler Hefestamm
- Hohe Gärgeschwindigkeit
- Kurze Latenzphase
- Resistenz gegenüber Alkohol: bis 14.5% vol.
- Gärtemperatur: 15 bis 30 °C. Starke Bildung von Gäraromen im Temperaturbereich von 20 bis 25 °C
- Durchschnittlicher Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. Die Zugabe eines komplexen Nährstoffs der Produktlinie HELPER™ wird nach dem ersten Drittel der alkoholischen Gärung bei gleichzeitigem Umpumpen des Mosts empfohlen. Auf diese Weise kommt es zu einem Synergieeffekt zwischen dem assimilierbaren Stickstoff und dem durch Umpumpen zugeführten Sauerstoff
- Geringe Bildung von Acetaldehyd: 20 mg/L
- Produktion flüchtiger Säure: etwa 0,10 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Geringe Schwefeldioxidbildung
- Aromatischer Ausdruck: Die erhöhte Esterproduktion ermöglicht den Ausbau aromatischer Weine vom Typ Primeur, auch bei neutralen Rebsorten. Um dies zu ermöglichen, sollte der Gehalt an organischem Stickstoff während der alkoholischen Gärung konstant auf einem ausreichenden Niveau gehalten werden







Verhältnis zwischen der Isoamylacetatproduktion und der insgesamt im Most verfügbaren Stickstoffmenge

### 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**<sup>TM</sup> 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.