

LEVULINE®

— SYNERGIE® —

Natürliche Hefe, selektioniert vom französischen Institut für Landwirtschaftsforschung (Institut National de la Recherche Agronomique, INRA)

LEVULINE SYNERGIE sorgt für eine reibungslose Gärung und die Ausbildung ausdrucksstarker Aromen

↻ ANWENDUNGSBEREICH ↻

Im Hefeprodukt LEVULINE SYNERGIE wurden zwei kompatible Hefestämme kombiniert, die über hervorragende Gäreigenschaften verfügen und zur Aromaqualität von Weiß- und Roséweinen beitragen. Sie werden während der Gärung nacheinander im Most wirksam und ermöglichen den Ausbau aromatischer Weiß- und Roséweine.

↻ ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↻

- Kombination zweier *Saccharomyces-cerevisiae*-Stämme.
- Neutral gegenüber dem Killerfaktor K2.
- Hohe Gärgeschwindigkeit.
- Kurze Latenzphase.
- Erhöhte Alkoholresistenz.
- Gärtemperatur: 18 bis 30 C.
- Geringer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff. In Abhängigkeit vom Klärgrad des Mosts, seinem ursprünglichen Gehalt an assimilierbarem Stickstoff und seinem voraussichtlichen Alkoholgehalt kann die Zugabe von komplexen Nährstoffen der HELPER-Produktlinie nach einem Drittel des Gärprozesses notwendig sein. So wird eine optimale Durchführung der alkoholischen Gärung gewährleistet.
- Schwache bis durchschnittliche Bildung flüchtiger Säure: etwa 0,20 g/l eq H₂SO₄.
- Durch die β-Glykosidaseaktivität werden Terpene (Muskatellertraube, Muscadelle, Sémillion) freigesetzt.
- In Rebsorten des Typs Sauvignon, Riesling oder Colombard werden Thiole freigesetzt.



↻ DOSIERUNG ↻

Weiß- und Roséweine: 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.
- 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 Durchführung der Rehydrierung im Most wird abgeraten.
- Bei Mosten mit hohem Alkoholgehalt (> 13 % v/v) wird während der Rehydrierung zusätzlich die Zugabe des Hefeschutzes GENESIS NATIVE – ein sterolreicher Nährstoff – 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:

 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.