

Hefe bestehend aus *Torulaspora delbrueckii*, die sequentiell mit einer Hefe *S. cerevisiae* beimpft wird, die besonders für aromatische und komplexe der Spitzenklasse geeignet ist.



Die große Vielfalt an natürlichen und ausgesuchten Hefen spiegelt die während der Alkoholgärung vorhandene Biodiversität der Mikroflora der Weine wieder. Allerdings sind die vielfältigen Möglichkeiten unter Berücksichtigung der großen Anzahl von Spezies und Subspezies (andere als *Saccharomyces*), die in den meisten Traubenmosten vorhanden sind, noch nicht ausgereizt. Im Laufe der spontanen Fermentation erzeugt die mikrobielle Aktivität eine Sukzession von enzymatischen Aktivitäten, die zweifellos, positiv oder negativ, zur aromatischen Komplexität und zur Vielfältigkeit der Weine beitragen. Mit Level² Solutions führt Lallemand Neuerungen ein, die neue Spezies und neue kontrollierte und sicherte Arten der Alkoholfermentation (sequenzielles Beimpfen) vorstellen, die Kellermeistern neue Horizonte bei der Weinbereitung öffnen.

ANWENDUNGSBEREICH

Die Hefe **LEVULINE® SYMBIOSE** wurde speziell für die Weinbereitung von hochqualitativen Weißweinen entwickelt, die eine hohe Komplexität aufweisen... Es handelt sich um eine Hefe des Typs *Torulaspora delbrueckii* die sequentiell mit einer passenden Hefe des Typs *Saccharomyces cerevisiae* beimpft wird. **LEVULINE® SYMBIOSE** Hefen wurden wegen ihres Beitrags zur Aromakomplexität und dem Mundgefühl der aus Rebsorten vom Typ Chardonnay, Chenin Blanc, Semillon, Ugni blanc, Melon de Bourgogne, oder Maccabeu hervorgehenden Weine ausgewählt.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- **Gattung:** *Torulaspora delbrueckii*
- **Latenzzeit:** mittlere
- **Sensibilität gegen SO₂:** hoch
- **Produktion flüchtiger Säure :** keine
- **Optimale Gärtemperatur:** >16 -20°C (bei weniger als 16°C, wird der Metabolismus stark verlangsamt)
- **Toleranz bei hohem osmotischem Druck:** hoch
- **Stickstoffbedarf:** Im Fall von Mosten, mit einem Mangel an assimilierbarem Stickstoff (<80mg/l) wird die Zugabe eines komplexen Nährstoffs zu Beginn der Gärung empfohlen (20 g/hL)
- **Alkoholtoleranz:** mittlere; daher die Bedeutung des sequenziellen Beimpfens nach einem Abfall der Dichte von 10 bis 15 Punkten

ORGANOLEPTISCHER EINFLUSS

Kommentar der Verkostung im Vergleich zur Referenzhefe (*Saccharomyces cerevisiae*)

	LEVULINE® SYMBIOSE	Referenzhefe
Chardonnay	Rund, fett, komplex, reichhaltig. Noten von fleischigen weißen. Früchten, Birne in Sirup, Brioche, mit Pfirsich gefüllte Blätterteigtasche.	Lebhafter, frischer, stärkerer Eindruck von Säure, frischen Früchte, exotischen Früchten (Litchis). Ein wenig kürzer im Mund.
Melon de Bourgogne	Blumige und elegante Nase. Leicht würzig und jodhaltig. Leichte Zitrusfruchtnoten. Reifer. Ausgewogener und lang anhaltender Mund.	Eindruck von höherer Säure. Lebhaftige Attacke. Einige Noten von grünem Apfel und Limette. Etwas mager. Insgesamt sehr frisch und intensiv.

GEBRAUCHSANWEISUNG

LEVULINE® SYMBIOSE muss sequentiell mit einer kompatiblen *Saccharomyces cerevisiae* Hefe beimpft werden. Lassen Sie sich bei der Wahl der passenden *Saccharomyces cerevisiae* beraten.

1°) Vorbereitung der Hefen LEVULINE® SYMBIOSE

Die Hefen mit der 10 fachen Menge Wasser 10 ihres Volumens vermischen. Die Rehydrierungstemperatur von *Torulaspora delbrueckii* unterscheidet sich von *Saccharomyces*: **die optimale Temperatur liegt zwischen 20° und 30°C.**

Vor dem behutsamen Untermischen, 15 Minuten ruhen lassen. Die Hefe an die Temperatur akklimatisieren, indem nach und nach ein dem Most entsprechendes Volumen zugegeben wird: der Temperaturunterschied zwischen der Rehydrierungslösung und dem Most darf nicht mehr als 10 °C betragen. Die Gesamtdauer der Rehydrierung darf 45 Minuten nicht übersteigen.

2°) Vorgang des Beimpfens

Zum Zeitpunkt des Beimpfens mit **LEVULINE® SYMBIOSE** darauf achten, daß der Gehalt an freiem SO₂ im Most 15 mg/l nicht übersteigt. So weit wie möglich die Verwendung von SO₂ vermeiden und durch inertes Gas oder Kohlensäureschnee ersetzen.

- Den Most vor Beginn der alkoholischen Gärung mit 25g/hL **LEVULINE® SYMBIOSE** beimpfen
- Nach 48 Stunden mit 25g/hl *Saccharomyces cerevisiae* beimpfen

Die bewährten Verfahrensweisen einer Gärung, wie Nährstoffzugabe oder Schutz beachten.

3°) Wichtige Erwägungen bezüglich des Mostes

A- Temperatur

- Die optimale Temperatur für **LEVULINE® SYMBIOSE** beträgt > 16°C

B- Ernährung

Ist assimilierbarer Stickstoff im Most > 80 mg/l, wird **LEVULINE® SYMBIOSE** im Milieu vorhandenen Stickstoff aufbrauchen und das Ende der Fermentation für *Saccharomyces cerevisiae* schwierig gestalten. Die Zugabe eines komplexen Nährstoffes empfiehlt sich also:

- nach dem Einimpfen von *Saccharomyces cerevisiae*
- nach dem Abfall der Mostdichte auf 45 Punkte bezogen auf die Ausgangsdichte des Mostes

LEVULINE® SYMBIOSE braucht wie alle Hefen assimilierbaren Stickstoff, um ihr Wachstum sicherzustellen:

- Zugabe eines komplexen Nährstoffes unmittelbar nach dem Einimpfen von **LEVULINE® SYMBIOSE**: 20 g/hL
- Zugabe eines komplexen Nährstoffes unmittelbar nach dem Einimpfen von *Saccharomyces cerevisiae*: 20 g/hL

VERPACKUNG UND LAGERUNG



1 Paket mit 500 g (für die Beimpfung von 25 hL).

4 Jahre lagerbar in der Originalverpackung aufbewahren.
Ausschließlich vakuumdichte Beutel verwenden.
Nach dem Öffnen schnell verwenden.

Empfohlene Lagertemperatur: kann Temperaturen von bis zu 25°C bis zu 3 Tage standhalten.

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.