Frische von Weinen

NEVEA™

Lachancea thermotolerans

1 BESCHREIBUNG

Die Hefe **NEVEA™** ist eine Reinzucht von *Lachancea thermotolerans*, die aus einem natürlichen Umfeld isoliert und aufgrund ihrer einzigartigen Fähigkeit selektiert wurde, von der Beimpfung an einen hohen Anteil an Milchsäure zu bilden.

2 ANWENDUNGSFELD

NEVEA™ ist besonders für die Vinifikation von Weiß- und Roséweinen mit großer Frische geeignet.

NEVEA™ positioniert sich als natürliches Instrument für den Verschnitt und/oder zur erneuten Verleihung einer ausgewogenen Säure in Weinen aus Regionen mit warmem Klima. Dank ihres komplexen Stoffwechsels trägt **NEVEA™** bei der sequenziellen Beimpfung zur Aromenkomplexität der Weine bei.

Der Einsatz von **NEVEA™** kann ebenfalls eine Verringerung des pH-Werts induzieren, was eine optimale Wirksamkeit des eingesetzten SO_2 und eine Steigerung der Farbstabilität sowie der mikrobiologischen Stabilität ermöglicht.

3 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Reinzucht von *Lachancea thermotolerans*
- Latenzzeit: kurz
- Alkoholtoleranz: < 10 % vol
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 14-20 °C
- Stickstoffbedarf: hoch (siehe nachfolgende Empfehlungen)
- Bildung flüchtiger Säure: mäßig
- Hohe Glycerinbildung
- Deutliches Absenken des pH-Werts
- Bessere Wirksamkeit des eingesetzten SO_2
- Verbesserte mikrobiologische Stabilität

4 DOSAGE UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Weiß- oder Roséweinbereitung: Vor der Beimpfung sicherstellen, dass der Gehalt an freiem SO2 unbedingt unter 15 mg/L liegt.

1. BEIMPFUNG: NEVEA™

- **Beimpfung mit 25 g/hL:** Die Hefe in einer Menge 20-30 °C warmem Wasser rehydrieren, die dem 10-fachen ihres Gewichtes entspricht.
- Nach 15 Minuten ganz leicht durchmischen.
- Damit sich die rehydrierte Hefe an die niedrige Temperatur des Mosts gewöhnen kann und ein Kälteschock vermieden wird, vorsichtig eine gleiche Menge Most mit der Suspension der rehydrierten Hefe mischen (dieser Schritt kann wiederholt werden, falls der anfängliche Temperaturunterschied sehr groß ist).
- Die gesamte Rehydrationszeit darf 45 Minuten nicht überschreiten ➜

2. BEIMPFUNG: *Saccharomyces cerevisiae*

- Es ist eine zweite Beimpfung mit einer ausgewählten önologischen Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) à **25 g/hL** durchzuführen. Dabei ist während der Rehydrierung nach dem empfohlenen Standardverfahren ein Hefeschutz (VIVACTIV® PREMIER) einzusetzen.
- Je nach angestrebtem sensorischem Profil können unterschiedliche Kontaktzeiten in Betracht gezogen werden:
  - 24 bis 48 Stunden später für eine starke Milchsäurebildung durch **NEVEA™.**
  - 48 bis 72 Stunden für eine noch stärkere Milchsäurebildung durch **NEVEA™** im Hinblick auf einen Verschnitt.
- Die Milchsäurebildung wird durch eine höhere Mosttemperatur zum Zeitpunkt der Beimpfung mit **NEVEA™** ebenfalls begünstigt.

Empfehlungen zur Nährstoffversorgung:

YAN-Wert im Most (mg/L)	< 150	> 150
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen): Assimilierbarer Stickstoff	1. Zusatz eines geeigneten organischen oder komplexen Nährstoffzusatzes* unmittelbar nach der Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae.*	
	2. Zusatz eines organischen oder komplexen Nährstoffzusatzes* geeignet für D = 1040 (erstes Drittel der Gärung)	1. Zusatz eines komplexen Nährstoffzusatzes* für D = 1040 (erstes Drittel der Gärung)

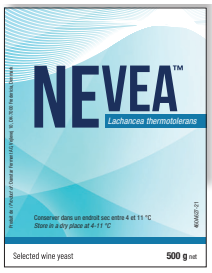
** Für die Dosagen Bezug auf den Leitfaden zur Stickstoffversorgung nehmen.* Organischer

Nährstoffzusatz vom Typ VIVACTIV® AROME.

Hinzufügen von organischen oder komplexen Nährstoffen : VIVACTIV® PERFORMANCE.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren beratenden Önologen.

5 VERPACKUNG UND LAGERUNG



- Ausschließlich in 500-g-Packungen erhältlich.
- 36 Monate zwischen 4 und 11 °C in der nicht angebrochenen Originalverpackung lagerfähig.

OENOFRANCE

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung geltender Gesetze und bestehender Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne dessen Zustimmung nicht geändert werden.