



LEVULIA® PROBIOS

Biologische Hefe

Önologische Vorteile

Sowohl für die Vergärung von fruchtbetonten Weinen, als auch für die Versenkung.

- Feines Aromaspektrum, hebt die sortentypischen Aromen hervor.
- Sichere alkoholische Gärung:
 - Verbrauch des gesamten Zuckers
 - Geringe Essigsäureproduktion
 - Geringe Schaumbildung
- Prise de mousse:
 - Gute Alkoholresistenz
 - Geeignet für eine Vermehrung mit Pied de Cuve



Zusammensetzung und technische Eigenschaften

Hefestamm: *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*, Herkunft Champagne

- **Lebendzellzahl:** > 1 x 10¹⁰ Hefen/g
- **Alkoholtoleranz:** 14,8% vol.
- **Feuchtigkeit:** 8---10%
- Enthält kein GMO und wurde keinen ionisierenden Behandlungen unterzogen



LEVULIA PROBIOS entspricht den Normen des Codex Oenologique International

LEVULIA PROBIOS ist ein Produkt aus biologischer Landwirtschaft, zertifiziert von FR---BIO---01.

Dosierung und Anwendung

- Alkoholische Gärung: 20 bis 40 g/hl
- Prise de mousse:
 - Flaschengärung: 10 g/hl (je nach Vermehrungsprotokoll)
 - Tankgärung: 10 g/hl (je nach Akklimatisierungsprotokoll)

Eine Zählung der Hefezellen wird, zur Sicherstellung der Lebendzellzahl, vor der Beimpfung empfohlen.

Gebrauchsanweisung

- Alkoholische Gärung:
 - 500 g Hefe in 5 Liter Wasser bei 38°C rehydrieren.
 - 30 Minuten abwarten und die Flüssigkeitsmenge mittels Einbringung von Most, oder mittels Zuckelösung (4,5 Liter Wasser und 1 kg Zucker) verdoppeln.
 - Weitere 30 Minuten abwarten und in den Tank einbringen.
- Prise de mousse: das vom Labor vorgegebene Protokoll befolgen.

Besondere Hinweise

- Thermische Schockbehandlungen mit einem Delta von > 10°C während der Hefebeimpfung vermeiden.

Verpackung und Lagerung

- Packungen à 500 g im Karton à 10 kg (20 x 500 g).
- Nach Öffnen der Packung sorgfältig verschließen und im Kühlschrank lagern.

An einem trockenen und geruchlosen Ort bei Temperaturen 4 bis 7 °C lagern.

Vertrieb durch:
AEB Deutschland GmbH
Tel. +49 6734 962 9960
Bahnhofstraße 13, D-55237 Bornheim
www.aeb-group.com • E-mail :
aebdeutschland@aeb-group.com



CENOLOGIE IMMÉLÉ SAS

10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim

Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34

www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr