



LEVULIA® TORULA

Biologische Non-Saccharomyces Hefe für die Verstärkung von Mundgefühl und aromatischer Komplexität des Weines

Oenologischer Nutzen

LEVULIA® TORULA ist ein Hefestamm, welcher zur Art *Torulaspora delbrueckii* gehört. Sie stammt aus einem Forschungsprojekt über die mikrobiologische Ökologie, welches die Isolation von verschiedenen Arten von Non-Saccharomyces Hefen wie **LEVULIA® ALCOMENO** und **LEVULIA® PULCHERRIMA** ermöglichte. Diese Selektion erfolgte in verschiedenen Terroirs im Burgund in Zusammenarbeit mit der Université de la Vigne et du Vin (UVV) in Dijon.

LEVULIA® TORULA ist ein Hefestamm für die alkoholische Vorgärung aus der natürlich vorhandenen Flora des Mostes, welche einen positiven Beitrag zur organoleptischen Komplexität des Weines leistet und dabei nur im geringen Maße flüchtige Säure produziert (Quoc Phong Lai 2010).

LEVULIA® TORULA wird sequentiell inokuliert, d.h. 24 bis 48 Stunden vor dem klassischen *Saccharomyces cerevisiae* Strang. Ihre schnelle Durchsetzung im Most macht aus ihr das ideale Werkzeug, um die spontane Entwicklung von unerwünschten Wildhefen einzuschränken.

Mit der Entwicklung der *Saccharomyces cerevisiae* im Most stirbt die Population von *Torulaspora delbrueckii* ab und geht in der laufenden alkoholischen Gärung in die Autolyse über. Dabei trägt sie durch einen Nährstoffbeitrag und Entgiftung des Milieus zum guten Gärverlauf bei und verringert adstringente Geschmackseindrücke durch die Freisetzung von Polysacchariden.

LEVULIA® TORULA passt zu allen Rebsorten, welche durch Terpene und Thiole geprägt sind (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling und Muskatsorten). Sie begünstigt ausdrucksstarke Weine und verstärkt den ausgeglichenen geschmacklichen und aromatischen Eindruck und verringert eventuell vorhandene aggressive sensorische Eigenschaften des Mostes.

Zusammensetzung und technische Eigenschaften:

- Hefestamm: *Torulaspora delbrueckii* aus biologischer Produktion
- Lebendzellzahl: $> 10^{10}$ UFC/g

LEVULIA® TORULA entspricht dem internationalen önologischen Kodex.

Gärungscharakteristik:

- Alkoholtoleranz: 9% Vol.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure

Sensorische Charakteristik:

- Begünstigt die Bildung von sortentypischen Aromen
- Trägt zur Länge und Mundgefühl bei
- Hefestrang Pof (-): keine Bildung von Vinylphenolen (Aroma maskierende Eigenschaften)

Dosage:

- 20-30 gr/hl



Gebrauchsanweisung:

- Hefe in einem sauberen Behälter mit der 10-fachen Menge 25-30°C warmen, unchlorierten Wassers unter Rühren rehydrieren.
- Nach 20 Minuten mit der gleichen Menge des zu inokulierenden Mostes verdoppeln
- Dies so lange wiederholen, bis der Temperaturunterschied zwischen Most und Hefeansatz kleiner als 10°C ist. Dann dem zu vergärenden Most unter Rühren zufügen.
- *Saccharomyces cerevisiae* Stamm nach 24-72 Stunden inokulieren.

Zusätzlich Hinweise:

- Hefestamm ist SO₂ empfindlich
- Im Fall von schwierigen Gärbedingungen (extreme Temperaturen, geringe Mosttrübung, faulem Lesegut etc.) empfehlen wir die Verwendung von **FERMOPLUS® ENERGY GLU** (5-15 g/hl) in den Hefeansatz.

Verpackung und Lagerung

- Lagerung in der originalverschlossenen Verpackung bei Temperaturen von 4-7°C, trocken und geruchsfrei
- nach dem Öffnen gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren
- 500 g Päckchen oder Karton mit 10 kg (20 x 500 gr)

Vertrieb durch:
AEB Deutschland GmbH
Tel. +49 6734 9629960
Bahnhofstraße 13 55237 Bornheim
www.aeb-group.com • E-mail :
aebdeutschland@aeb-group.com



OENOLOGIE 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