



LEVULIA® PULCHERRIMA



Bio-Hefe zur Verbesserung der Rebsortenaromen.



➔ ÖNOLOGISCHER NUTZEN

LEVULIA PULCHERRIMA ist ein Hefestamm, der aus einem Forschungsprogramm zur mikrobiellen Ökologie hervorgegangen ist, das die Isolierung verschiedener Nicht-*Saccharomyces*-Hefespezies ermöglicht hat. Diese Auswahl aus den verschiedenen «Terroirs» des Burgunds wurde in Zusammenarbeit mit dem Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) von Dijon durchgeführt.

LEVULIA PULCHERRIMA gehört zur Art *Metschnikowia pulcherrima*, einem Hefestamm, der auf natürliche Weise auf der Traubenschale vorhanden ist und bereits in der Phase der alkoholischen Vorgärung zur organoleptischen Komplexität des Weins beiträgt und dessen Sortenaromen verstärkt.

Aus metabolischer Sicht hat diese Spezies die Fähigkeit, Verbindungen von önologischem Interesse wie Ester (Bisson et Kunkee, 1991), Thiole (Zott et al., 2011) und wenige unerwünschte Verbindungen wie Essigsäure (Zohre und Erten, 2002; Jolly und 2003; Zott et al., 2011) zu bilden.

LEVULIA PULCHERRIMA ist ideal für alle Arten von aromatischen Rebsorten, die terpenisch und/oder thioliert sind. Es ermöglicht aromatische, komplexe, gehaltvolle und fruchtige Weiß- oder Roséweine.

LEVULIA PULCHERRIMA kann eine alkoholische Gärung von mindestens bis zu 8% Vol. sicherstellen. Es wird bei der sequentiellen Inokulation mit einer *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe wie **FERMOL Candy** oder **LEVULIA ESPERIDE** verwendet.

➔ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Hefestamm: *Metschnikowia pulcherrima*. Biologische Produktion.
- Lebendzellzahl > 10,¹⁰ KBE/g.

Entspricht dem internationalen önologischen Kodex. Für den Einsatz in der Önologie.

Gärungseigenschaften:

- Alkoholtoleranz: 8 % Vol.

Technische Eigenschaften:

- Verminderter Alkoholgehalt
- Schwache Produktion von flüchtiger Säure

Geschmackseigenschaften:

- Erhöhte aromatische Komplexität von Weinen



LEVULIA® PULCHERRIMA

→ ANWENDUNGSDOSEN

- Von 20 bis 30g/hl

→ VERWENDUNGSMETHODE

- In einem sauberen Behälter die Hefen in 10 Teilen warmen (nicht chloriertem) Wasser bei 25-30°C hinzufügen und langsam mischen
- Warten Sie 20 Minuten, bevor Sie dem zu inokulierenden Tank ein gleiches Volumen Most hinzufügen
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Differenz zwischen der Temperatur der Hefe und der des Mostes weniger als 10°C beträgt
- Die Hefe in den Tank einarbeiten und mit einem Umpumpen homogenisieren
- Warten Sie 24 bis 72 Stunden, bevor Sie einen *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm inokulieren

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

- Für schwierige Gärbedingungen : Hoher TAVP, extreme Temperaturen, geringe Trübung, unsauberes Lesegut usw. empfehlen wir die Verwendung von **FERMOPLUS Energy Glu** (5 g/hl) im Hefe-Rehydratisierungswasser
- Zur besseren Überwachung und Homogenisierung der Hefezubereitung und zur Begrenzung menschlicher Fehler empfehlen wir die Verwendung von **REACTIVATEUR**

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der geschlossenen, lichtgeschützten Originalverpackung an einem trockenen, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur zwischen 4 und 7°C lagern. Nicht einfrieren. Beachten Sie das auf der Verpackung angegebene MHD. Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

- 500 g Packung in 10 kg Karton (= 20 x 500 g)