

LittoLevure Cabernet

Oenologische Hefe zur sicheren und strukturfördernden Vergärung von Cabernet-Rebsorten

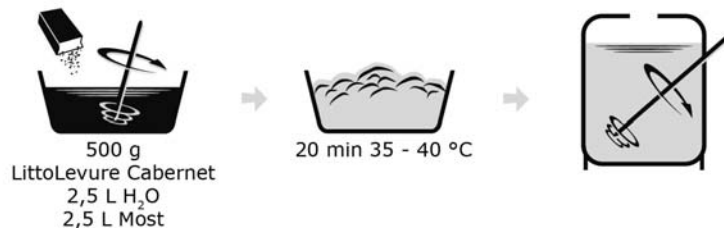
Charakteristik: LittoLevure Cabernet unterstreicht bei Cabernet-Rebsorten zusätzlich die Cassis-Aromen, die Kakao-, Tabak- und Rauchnoten. Das gesamte Tanningerüst wird gestärkt und wirkt festigend und harmonisierend auf das Sortenbild.

Oenologische Merkmale:

- Angärphase: kurz
- Gärkinetik: schnell und gleichmäßig
- Temperaturbereich: 22 - 32 °C
- Alkoholtoleranz: bis 16 Vol.-% bei sehr guter Nährstoffversorgung
- Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering
- Glycerinbildung: 5 - 7 g/L
- Nährstoffbedarf: normal
- anschließender BSA: einfach möglich

Dosage: 20 - 40 g/100 L.

Rehydration:



LittoLevure Cabernet in der ca. 10fachen Menge rehydrieren. Langsam unterrühren und für 20 Minuten bei 35 - 40 °C quellen lassen. (In der Regel leichte Schaumbildung).

Der Oenologe rät: Der Temperaturunterschied im Gäransatz und Gärgebinde sollte nicht mehr als 10 °C betragen, da sonst die Hefe in ihrer Leistungsfähigkeit beeinträchtigt wird.

Auch bei geringem oder normalem Nährstoffbedarf der Hefe kann es jahgangsbedingt zur Unterversorgung kommen. In diesem Fall ist eine Zugabe von Hefeaktivator/-nährstoff nötig.

Verpackung: 500 g, unter normalen Bedingungen ausreichend für ca. 2.500 L Most.

Lagerung: Kühl und trocken.

Die Behandlungen unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Unabwägbarkeiten. Die in den technischen Merkblättern empfohlenen Behandlungen sind deshalb ohne Rechtsverbindlichkeit. Ergänzend gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Nr.: 002
Edition: 09/2011
Druck: 14.09.2011