

LittoLevure Chardonnay

Oenologische Hefe für den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay

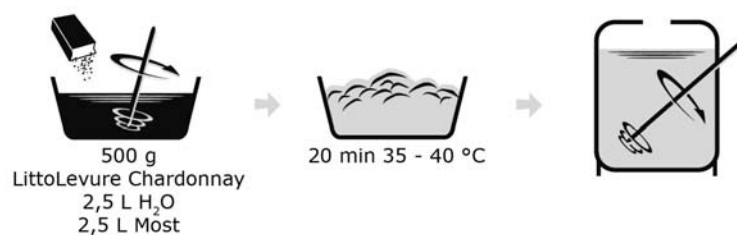
Charakteristik: LittoLevure Chardonnay entwickelt bei der Vergärung Aromen von Grapefruit, Zitrone und tropischen Früchten. Der typische Chardonnay-Charakter mit saftigen Noten wird unterstrichen und die Frische ist herausragend. Sur lies-Lagerung kann sich zusätzlich positiv auswirken. Mannoprotein kann in größeren Mengen und leicht freigelegt werden.

Oenologische Merkmale:

- Angärphase: mittel
- Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig
- Temperaturbereich: 16 - 22 °C
- Alkoholtoleranz: bis 14 Vol.-%
- Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering
- Glycerinbildung: 5 - 8 g/L
- Nährstoffbedarf: normal
- anschließender BSA: einfach möglich

Dosage: 20 - 30 g/100 L.

Rehydration:



LittoLevure Chardonnay 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 Gärgebilde 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