

LittoLevure Complexe

Oenologische Hefe für farbintensive, komplexe, kräftig strukturierte Rotweine

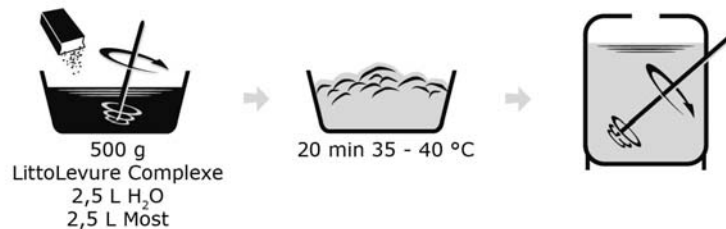
Charakteristik: LittoLevure Complexe hebt die Tanninstruktur von Rotwein hervor. Die Komplexität wird gefördert. Die Tannine werden ausgeglichen und weich in das Gesamtbild des jeweiligen Rebsortentyps eingebaut. Die Fruchtintensität kommt verstärkt zur Geltung. Typisch sind Beerenaromen und Anklänge von Kirschnoten.

Oenologische Merkmale:

- Angärphase: kurz
- Gärkinetik: schnell und gleichmäßig
- Temperaturbereich: 18 - 35 °C
- Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.%
- Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering
- Glycerinbildung: 5 - 7 g/L
- Nährstoffbedarf: normal
- anschließender BSA: einfach möglich

Dosage: 20 - 40 g/100 L.

Rehydration:



LittoLevure Complexe 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