

## LittoLevure Sauvignon

Oenologische Hefe für den typischen Rebsortencharakter von Sauvignon Blanc

**Charakteristik:**

LittoLevure Sauvignon bringt bei der Vergärung von Sauvignon Blanc das volle Aromenspektrum zur Geltung. Die sortentypische Eigenart von animierenden mineralischen und komplexen Weinen wird erreicht durch Verstärkung von Holunderblüten und Johannisbeernoten, welche durch einen tropischen Obstgarten abgerundet werden. Die Weine präsentieren sich frisch-lebendig und harmonisch.

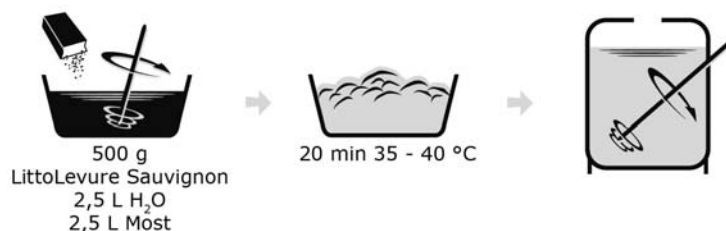
**Oenologische Merkmale:**

- Angärphase: mittel
- Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig
- Temperaturbereich: 13 - 21 °C (der Bereich 13 - 15 °C fördert Ester und tropische Früchte, im Bereich 16 - 18 °C werden aromatische Vorstufen der Thiole forciert)
- Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.%
- Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering
- Glycerinbildung: mittel 5 - 8 g/L
- Nährstoffbedarf: normal
- flüchtige Säureproduktion: gering (unter 0,25 g/L).

**Dosage:**

20 - 30 g/100 L.

**Rehydration:**



LittoLevure Sauvignon in der ca. 10fachen Menge rehydrieren. Langsam unterrühren und für 20 Minuten bei 35 - 40 °C quellen lassen.

**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: 15.09.2011