



# LEVULIA® T.P.CO

Hefe der Art *Saccharomyces cerevisiae* speziell für die Herstellung von strukturvollen Rotweinen



## → ÖNOLOGISCHER NUTZEN

**Levulia T.P.CO** ist eine Hefe aus dem Selektionsprogramm des Französischen Instituts für Rebe und Wein in Nantes (IFV Nantes). Die Hefe wurde am Ende eines mehrstufigen Prozesses ausgewählt, bei dem die verschiedenen Hefestränge an verschiedenen roten Rebsorten (Syrah, Merlot, etc.) zur Evaluierung der verschiedenen technischen Parameter wie Implantationskapazität (Prävalenz über indigene Hefestränge) und das Gärverhalten (Kinetik und analytisches Profil zu Ende der Gärung) getestet wurden. Die Auswahl fiel letztlich auf **Levulia T.P.CO** als dem Hefestrang mit den besten organoleptischen Eigenschaften.

**Levulia T.P.CO** erzeugt komplexe und strukturierte Weine und trägt zur Bildung von insbesondere fruchtigen und würzigen Aromen bei. Aus diesem Grund ist sie besonders für die Verwendung bei Rebsorten für die Erzeugung von großen, lagerfähigen Rotweinen geeignet. **Levulia T.P.CO** bildet fruchtige (Kirsche) und würzige Aromen mit ausgeglichenen, strukturierten und runden Aromen. Die Aromanoten in Verbindung mit dem von der Hefe erzeugten Volumen und Körper im Wein machen aus ihr eine ausgezeichnete Hefe für die Herstellung von großen modernen Rotweinen, sowohl für die Reifung im Holz oder Stahltank. Die Aromen sind perfekt integriert in den Sortentyp und steigern die Komplexität des Buketts, welches sich mit der Zeit zu tieferen und komplexeren Noten reich an Nuancen entwickeln und ist deshalb für diese Art Wein ideal.

Durch die bessere Extraktion der Gesamtphenole ergeben sich mit **Levulia T.P.CO** Weine mit intensiverer und stabilerer Farbe. Aufgrund ihrer großen Anpassungsfähigkeit und geringen Stickstoffverbrauchs eignet sich diese Hefe für die Durchführung von sicheren Gärungen, bei denen selbst bei hohen Mostgewichten nur geringe Mengen von flüchtigen Säuren und  $SO_2$  gebildet werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Aktive Trockenreinzuchthefer *Saccharomyces cerevisiae ph.r. cerevisiae*
- Lebendzellzahl >  $10^{10}$  UFC/g.
- Enthält Sorbitmonostearat (E491)

Das Produkt entspricht den Standards des internationalen önologischen Kodex. Für den önologischen Gebrauch.

### Gärungseigenschaften:

- Direkte und regelmässige Gärkinetik
- Alkoholtoleranz: 16% Vol.
- Optimale Gärtemperatur: 18 bis 25°C



## LEVULIA® T.P.CO

### → TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Killer Phänotyp
- Sehr hohe Resistenz gegen hohe Alkoholgehalte und SO<sub>2</sub>
- Geringer Stickstoffbedarf

#### Geschmackliche Charakterisierung:

- Respektiert Terroir und Sortentypizität
- Genotype IRC7/IRC7LT: β-lyase zur Bildung von Thiolen

### → DOSIERUNG

Von 10 bis 30 g/hL.

### → GEBRAUCHSANWEISUNG

In der 10-fachen Menge lauwarmen, gesüßten Wassers rehydrieren bei max. 38°C für 20-30 Minuten. Wir empfehlen für die Reaktivierung die Zugabe eines Produktes aus der Fermoplus Energy Serie, im Verhältnis von 1:4 mit der Hefe. Tests haben gezeigt, dass die Anzahl der Hefezellen über 6 Stunden im Vergleich zu einer Reaktivierung ohne Produkte aus der Fermoplus Energy Serie um 30% steigt.

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der Originalpackung lagern, vor Licht geschützt, an einem trockenen und geruchsneutralen Ort, bevorzugt bei T° < 20°C. Nicht frosten. Ablaufdatum auf der Packung beachten. Nach Öffnung zügig aufbrauchen.

500 g Beutel in Kartons zu 5 kg.  
10 kg Säcke.