

LittoLevure Chardonnay

Oenologische Hefe für den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay

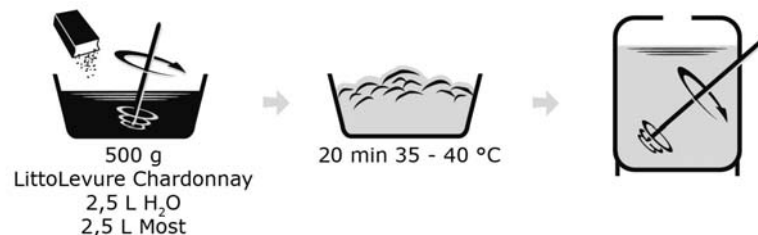
Charakteristik: LittoLevure Chardonnay entwickelt bei der Vergärung Aromen von Grapefruit, Zitrone und tropischen Früchten. Der typische Chardonnay-Charakter mit saftigen Noten wird unterstrichen und die Frische ist herausragend. Sur lies-Lagerung kann sich zusätzlich positiv auswirken. Mannoprotein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

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr und dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).
Nr.: 002 - Edition: 9/2011
Druck: 17.04.2015