

LittoLevure Pink

Oenologische Hefe *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) für den modernen, trockenen Roséwein mit klarer Frucht

Charakteristik: LittoLevure Pink unterstützt die Stilistik moderner, internationaler Roséweine; spritzig-trocken mit klarer Frucht. Der trendige Farbeffekt in den Weinen ist pinkrot mit violetten Farbreflexen. LittoLevure Pink verleiht den Weinen ein florales Aroma sowie Noten von Himbeeren, roten Früchten und feine Würze.

Oenologische Merkmale:

- Angärphase: kann leicht verzögert sein
- Gärkinetik: gezügelt und gleichmäßig
- Temperaturbereich: 13 - 20 °C
- Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.%
- Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering
- Glycerinbildung: 5 - 8 g/L
- Nährstoffbedarf: normal
- Anschließender BSA: möglich, eventuell verzögert
- Flüchtige Säureproduktion: gering (unter 0,25 g/L)

Dosage: 20 - 30 g/100 L.

Rehydration:



LittoLevure Pink 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 8 °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.

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