

## Nutzung von *Torulaspora delbrueckii*<sup>291</sup> in sequentieller Beimischung

**B**ei Gärungsende ist die Ergänzung der unkonventionellen Hefe mit einer klassischen Weinhefe *Saccharomyces cerevisiae* vorteilhaft. Mit Level 2 TD gewährleistet Lallemand einen idealen Populationsablauf von Hefen während der Gärung, ähnlich der beschriebenen spontanen Gärungen.

Seit 2004 wurden in Weinbaugebieten (Frankreich, Italien, Spanien, USA, Deutschland, Argentinien, ...) umfangreiche Studien durchgeführt, um DEN idealen Stamm *Saccharomyces cerevisiae* zu entwickeln, welcher den Stamm *Torulaspora delbrueckii* ideal ergänzt.

*Torulaspora delbrueckii* wird zu Beginn der Fermentation zugegeben. Nach Gärung von 20 bis 40 Öechsle werden die Hefen *Saccharomyces cerevisiae* zugegeben, wodurch die Hefepopulation *Torulaspora delbrueckii* unterdrückt wird.

### *Torulaspora delbrueckii*

Spezialhefe zur Entwicklung von charakteristischen Aromen einer spontanen Gärung.

1ST LEVEL

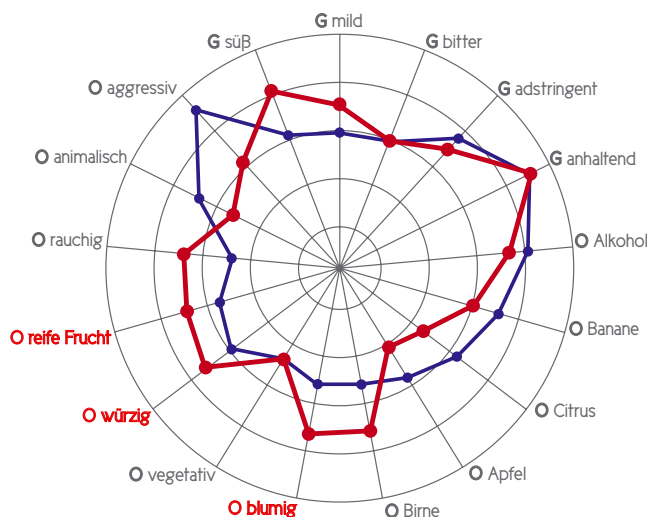


### ANWENDUNGEN

### CHARAKTERISTIK

### SENSORIK

- kurze Lag Phase
- moderate Gärgeschwindigkeit
- Alkoholtoleranz bis 14,5 % vol.
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- geringe SO<sub>2</sub> Bildung
- optimale Gärtemperatur 16-20° C
- unterstützt Aktivität bei der malo-laktischen Gärung



**R**egelmäßig werden Attribute wie **blumig**, **fruchtig**, **würzig** intensiver beschrieben bei Weinen mit Level 2 TD.

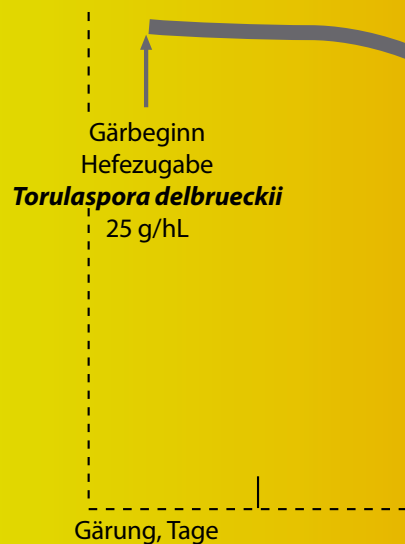
**T**est der Weißweine, vergoren mit Level 2 TD und *S. cerevisiae*

Im Most soll der Gehalt an freiem SO<sub>2</sub> max. 20 mg/L sein für ideale Gärungsbedingungen der Hefe *Torulaspora delbrueckii*.

## 1 1<sup>st</sup> Level

### *Torulaspora delbrueckii*

Hefezugabe in Most  
max. 20 mg/L freies SO<sub>2</sub>



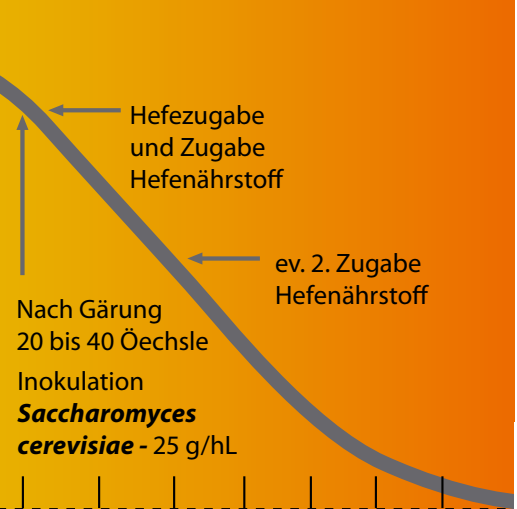
**Beachte:**

Ideale Temperatur bei Rehydration  
*Torulaspora delbrueckii* = 30° C.

## 2 2<sup>nd</sup> Level

### *Saccharomyces cerevisiae*

Hefezugabe



**Beachte:**

Ideale Temperatur bei Rehydration  
*Saccharomyces cerevisiae* = 37° C.

#### Vorbereitung

- 30 g/hL Go-Ferm in Wasser lösen
- Rehydration der Hefe Torula in 10-facher Wassermenge (bzw. Go-Ferm Lösung) bei 30° C.
- 15 min. Wartezeit
- leicht rühren
- durch Zugabe von Most an Temperatur des Mostes anpassen
- Dosagemenge 25 g/hL.

#### Vorbereitung

- 30 g/hL Go-Ferm in Wasser lösen
- Rehydration der Hefe *Saccharomyces* in 10-facher Wassermenge (bzw. Go-Ferm Lösung) bei 37° C.
- 15 min. Wartezeit
- leicht rühren
- durch Zugabe von Most an Temperatur des Mostes anpassen
- Dosagemenge 25 g/hL
- Hefenährstoff (Fermaid) zugeben

ANWENDUNG

PACKUNG

2 Packungen zu 500g (für Anwendung bei 20hL Wein)  
Kühl und trocken lagern. KB 06/2010 [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)