



## Lallemand Level 2 TD

Torulasporea delbrueckii und Saccharomyces cerevisiae

### PRODUKTINFO

Level 2 TD ist eine Spezialhefe zur Entwicklung von charakteristischen Aromen einer spontanen Gärung. Die Hefe Torulasporea delbrueckii (1st Level) wird zu Beginn der Fermentation zugegeben. Nach Gärung von 20 - 40°Oe wird die Hefe Saccharomyces cerevisiae (2nd Level) zugegeben, wodurch die Hefepopulation Torulasporea delbrueckii unterdrückt wird.

### VORZÜGE

- Intensive Aromatik in Richtung blumig, fruchtig, würzig
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Geringe SO2-Bildung
- unterstützt die Aktivität beim BSA

### ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer zum Rehydrieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung

fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2 - 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Rasche Angärung, moderate Gärgeschwindigkeit
- Alkoholtoleranz bis 14,5 %vol
- Gärtemperatur 16 - 20°C
- Positiv gegenüber BSA

### VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel  
20 x 500 g im Karton

### LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium-Verbundfolie vakuumverpackt. Die Hefen können in der Originalverpackung bei 4 - 10°C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20°C erfolgen. Angebrochene Packungen umgehend aufbrauchen.

ZEFÜG GmbH & Co. KG  
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
 Alfred-Nobel-Straße 9  
 55411 Bingen  
 T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
 M: bestellung@zefueg.de  
 W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



**SICHERHEIT & QUALITÄT**

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

**ZUSATZINFO**

- GVO-Status: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE: Dieses Produkt enthält keine Allergene nach der ALBA-Liste.
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.



**ZEFÜG GmbH & Co. KG**  
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
 Alfred-Nobel-Straße 9  
 55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
 M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de)  
 W: [www.zefueg.de](http://www.zefueg.de)

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.