

Lallemand Level 2 TD

Torulaspora delbrueckii und Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Level 2 TD ist eine Spezialhefe zur Entwicklung von charakteristischen Aromen einer spontanen Gärung. Die Hefe *Torulaspora 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 *Torulaspora 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 auf-
brauchen.

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.