

BIOPROTEKTION FÜR DIE ROTWEINBEREITUNG



Die Vielfalt der natürlichen Reinzuchthefen zeigt die immense Biodiversität von Hefestämmen in Most und Wein. Während einer Spontangärung tragen die verschiedenen Populationen, ob in positiver oder negativer Weise, zur aromatischen Komplexität und Ausprägung des Weines bei. Lallemand Önologie bietet unter **Level 2 Solutions** unkonventionelle Reinzuchthefen zur sequentiellen Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae* an und eröffnet damit vielfältige Möglichkeiten.

BESCHREIBUNG

LEVEL² GUARDIA™ ist die Nicht-Saccharomyces-Hefe (*Metschnikowia pulcherrima*) zur Bioprotektion in Rotwein. Von den Experten des IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) selektioniert, bietet sie eine ausgezeichnete Implantations- und Wachstumskapazität in Rotweinmaischen.

LEVEL² GUARDIA™ wurde aufgrund der Bildung von hohen Gehalten an Pulcherrimsäure ausgewählt. Pulcherrimsäure bildet mit den im Most enthaltenen Eisenmolekülen ein stabiles Chelat. Durch die Fixierung des Eisens steht es schadhafte Mikroorganismen nicht mehr zur Verfügung und hemmt deren Entwicklung.

Durch diese einzigartige Eigenschaft schützt LEVEL² GUARDIA™ die Rotweinmaische effektiv vor einer Vielzahl von unerwünschten Mikroorganismen (*Brettanomyces spp.*, *Hanseniaspora spp.*, Essig-säurebakterien).

VORTEILE

LEVEL² GUARDIA™ zeigt auch bei niedrigen Temperaturen gute Wachstumseigenschaften und ist damit eine effiziente und natürliche Anwendung in der pre-fermentativen Traubenverarbeitung (z.B. während der Kaltmazeration, Abb.1). Der Einsatz von SO₂ zur Reduzierung von Schadorganismen kann durch die Anwendung von LEVEL² GUARDIA™ minimiert werden.

Die positive Wirkung von Reinzuchthefen (*Saccharomyces cerevisiae*) wird durch LEVEL² GUARDIA™ unterstützt.

LEVEL² GUARDIA™ beeinflusst die Weinsensorik positiv, indem die Bildung von Fehltonen durch Schadorganismen verhindert wird (Abb.2).

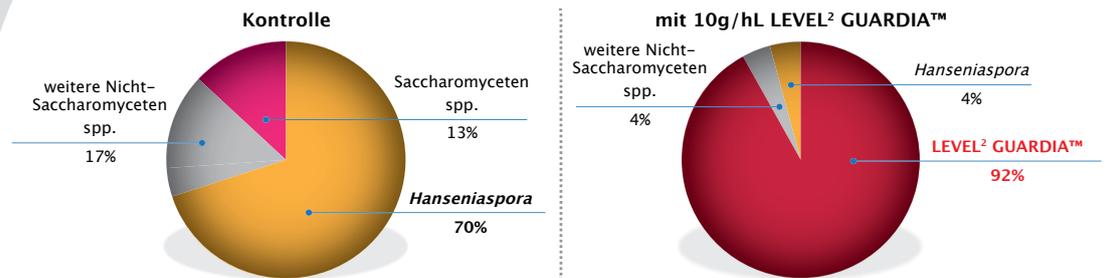


Abbildung 1: Implantationskontrolle in Grenache (INCAVI, Spanien, 2020). Dieser Versuch vergleicht die Anwendung von LEVEL² GUARDIA™ (10g/hL) mit einer unbehandelten Kontrolle während einer Kaltmazeration (5 Tage, 10° C).

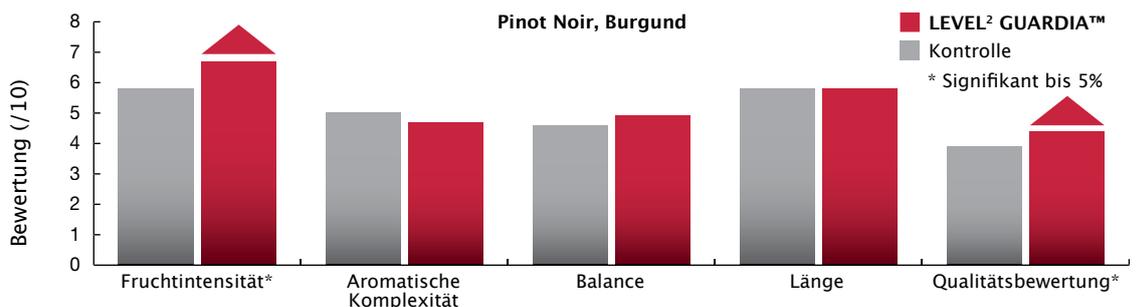


Abbildung 2: Sensorische Bewertung eines Spätburgunders (IFV Beaune, Frankreich) durch Experten (15 Verkoster). Vergleichender Versuch zwischen der Anwendung von LEVEL² GUARDIA™ (10 g/hL) und einer unbehandelten Kontrolle.

BITTE WENDEN

BIOPROTEKTION FÜR DIE ROTWEINBEREITUNG

ÖNOLOGISCHE
EIGENSCHAFTEN

- 100% aktive Reinzuchtheefe *Metschnikowia pulcherrima*
- SO₂-Toleranz: < 40 mg/L Gesamt-SO₂
- Alkoholtoleranz: sehr gering
- Keine Gäraktivität
- Implantations- und Vermehrungskapazität: sehr hoch
- Temperaturbereich: 8–26° C
- Keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte (wie flüchtige Säure, SO₂, H₂S, etc.)
- Für die alkoholische Gärung ist die nachträgliche Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae* notwendig
- Auf eine gute Nährstoffversorgung der Moste achten
- **Hohe Kapazität zur Bildung eisenbindender Substanzen (Pulcherrimsäure) und damit eine effiziente Unterdrückung von schadhafte Mikroorganismen**

ANWENDUNG

- Empfohlene Dosierung: 7–25 g/hL für 100L Most oder 100kg Trauben (die genaue Dosierung richtet sich nach Temperatur, Verarbeitungsprozess, Zustand des Leseguts, etc.)
- Die Beimpfung sollte so früh wie möglich erfolgen
- Die Hefe in der 10-fachen Wassermenge (20–30° C) für 20 Min. rehydrieren und schonend rühren. Um die Hefe an die Maische- oder Mosttemperatur zu gewöhnen, dem Hefeansatz langsam die gleiche Menge Most zugeben. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Most sollte nicht größer als 10° C sein.

VERPACKUNG
UND LAGERUNG

- Vakuumverpackung zu 500g
- Ungeöffnet ist das Produkt bei < 10° C mindestens 24 Monate haltbar



Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden.