LEVEL² SOLUTIONS INITIA™

Metschnikowia pulcherrima

NATÜRLICHER SCHUTZ VOR OXIDATION UND SCHADHAFTEN MIKROORGANISMEN

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 INITIA™ ist eine im Burgund (Institut Français de la Vigne et du Vin) selektierte Nicht-Saccharomyces-Hefe (*Metschnikowia pulcherrima*). Der einzigartige Hefestamm ermöglicht einen umfassenden mikrobiologischen Schutz und trägt zum pre-fermentativen Oxidationsschutz in der Weiß- und Roséweinbereitung bei.
LEVEL² INITIA™ wurde aus über 100 *Metschnikowia pulcherrima*-Stämmen aufgrund einer sehr hohen Sauerstoffzehrung ausgewählt. Der spezifische Stoffwechsel verhindert Oxidationsreaktionen und reduziert den Kupfergehalt in Mosten. Durch die Reduzierung des Sauerstoffgehaltes und des Oxidationskatalysators Kupfer werden empfindliche Aromastoffe geschützt und bleiben im Most erhalten.
LEVEL² INITIA™ bietet zusätzlich einen mikrobiologischen Schutz vor zahlreichen Schadorganismen (Essigsäurebakterien, Hanseniaspora-Hefen u.a.).
Da LEVEL² INITIA™ keine Gäraktivität zeigt und auch bei niedrigen Temperaturen wirksam ist, wird dieser besondere Hefestamm ideal für die Anwendung während der Traubenverarbeitung eingesetzt.

VORTEILE

LEVEL² INITIA™ ermöglicht die Reduzierung des SO_2-Einsatzes in der Weiß- und Roséweinbereitung und erhält die Frische und Aromatik der Moste.

- Reduzierte Bräunungreaktionen
- Schützt empfindliche Aromastoffe
- Verhindert mikrobiologische Weinfehler

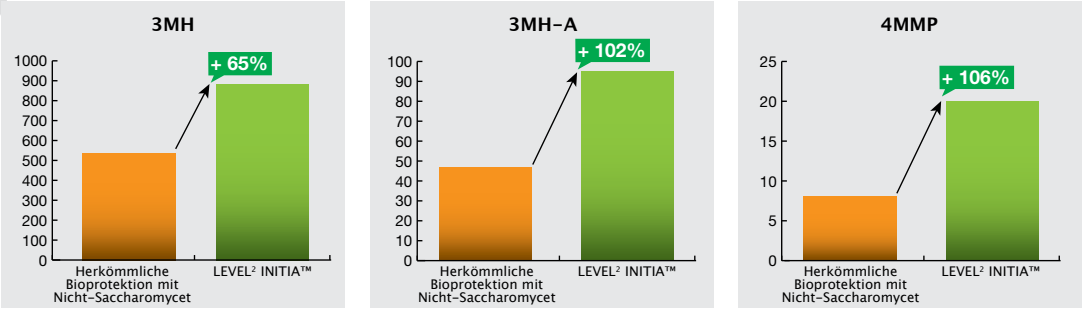

Abbildung 1: Thiolgehalte in abgefülltem Sauvignon Blanc (Spanien, 2020). Dieser Praxisversuch vergleicht einen herkömmlichen Nicht-Saccharomyceten zur Bioprotektion mit LEVEL² INITIA™. Es wurde jeweils mit 10 g/hL Hefe beimpft und eine Kaltstabulation bei 4° C über 5 Tage durchgeführt.

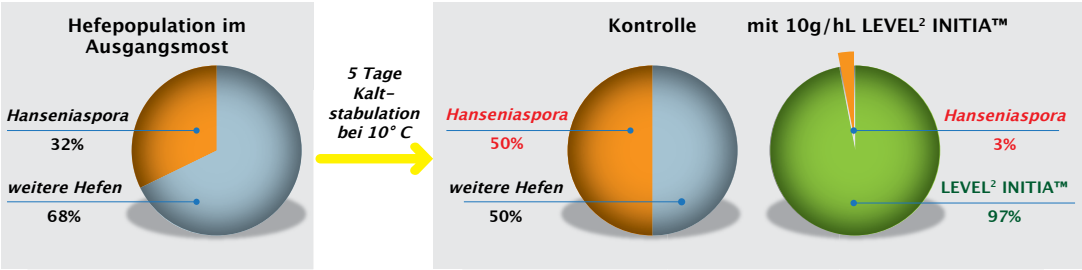

Abbildung 2: Analyse der Hefepopulation in Chardonnay (Beaujolais, Frankreich, 2020). Dieser Praxisversuch vergleicht die Anwendung von LLEVEL² INITIA™ (10g/hL) mit einer unbehandelten Kontrolle. Kaltstabulation für 5 Tage bei 10° C.

BITTE WENDEN

LEVEL 2 SOLUTIONS

INITIA™

Metschnikowia pulcherrima

NATÜRLICHER SCHUTZ VOR OXIDATION UND SCHADHAFTEN MIKROORGANISMEN

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- 100% aktive Reinzuchthefe *Metschnikowia pulcherrima*
- SO_2-Toleranz: < 40 mg/L Gesamt-SO_2
- Alkoholtoleranz: sehr gering
- Keine Gäraktivität
- Implantations- und Vermehrungskapazität: sehr hoch
- Temperaturbereich: 4-18° C
- Keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte (wie flüchtige Säure, SO_2, H_2S, etc.)
- Für die alkoholische Gärung ist die nachträgliche Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae* notwendig
- Auf eine gute Nährstoffversorgung der Moste achten
- **Hohe Sauerstoffveratmung durch die Bildung ungesättigter Fettsäuren**

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 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.

April 2021