

## LittoLevure Merlot

Oenologische Hefe zur Hervorhebung des Rebsortencharakters von Merlot

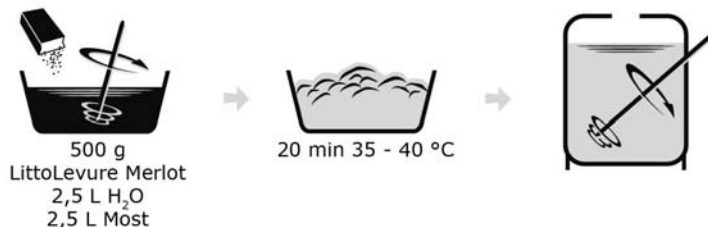
**Charakteristik:** LittoLevure Merlot betont die Komplexität der typischen Merlot-Aromen. Beerenfrüchte wie Johannisbeeren und Himbeeren können zusammen mit markanten Kirschnoten hervorragend herausgearbeitet werden. Auch Pflaumenimpressionen fügen sich sehr gut in ein harmonisches Merlot-Geschmacksbild ein. Die Weine werden vollmundig und markant.

**Oenologische Merkmale:**

- Angärphase: kurz
- Gärkinetik: schnell und gleichmäßig
- Temperaturbereich: 22 - 32 °C
- Alkoholtoleranz: bis 15 Vol.-%
- Bildung von Gärungsnebenprodukten: sehr gering
- Glycerinbildung: 5 - 10 g/L
- Nährstoffbedarf: gering
- anschließender BSA: einfach möglich

**Dosage:** 20 - 30 g/100 L.

**Rehydration:**



LittoLevure Merlot in der ca. 10fachen Menge rehydrieren. Langsam unterrühren und für 20 Minuten bei 35 - 40 °C quellen lassen (In der Regel leichte Schaumbildung).

**Der Oenologe rät:**

Der Temperaturunterschied im Gäransatz und Gärgebilde sollte nicht mehr als 10 °C betragen, da sonst die Hefe in ihrer Leistungsfähigkeit beeinträchtigt wird.

Auch bei geringem oder normalem Nährstoffbedarf der Hefe kann es jahgangsbedingt zur Unterversorgung kommen. In diesem Fall ist eine Zugabe von Hefeaktivator/-nährstoff nötig.

**Verpackung:**

500 g, unter normalen Bedingungen ausreichend für ca. 2.500 L Most.

**Lagerung:**

Kühl und trocken.

Die Behandlungen unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Unabwägbarkeiten. Die in den technischen Merkblättern empfohlenen Behandlungen sind deshalb ohne Rechtsverbindlichkeit. Ergänzend gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.  
Nr.: 002  
Edition: 09/2011  
Druck: 19.04.2012