

Reinzuchthefen der Fa. Oeno France

Levuline Synergie

Empfehlung:	Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Bacchus, Rosé-Weine.
Eigenschaften:	Reintönige Vergärung mit sehr viel Bukett. Ausgeprägte Fülle und Struktur der Weine. Seit Jahren bewährte Kreuzung zweier Hefestämme.
Stickstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	Über 18°C
Einsaatmenge:	150 – 250 g / 1000 l

Levuline ALS

Empfehlung:	<u>Sauvignon blanc</u> , <u>Scheurebe</u> , Gewürztraminer, Muskateller, Bacchus, Riesling, Müller-Thurgau.
Eigenschaften:	Bessere Aromaausbildung bei Weißweinen. Zügige Gärung, guter Endvergärungsgrad. Aufgrund der Aromaausprägung kann bei Riesling u. Müller-Thurgau ein Rückverschnitt sinnvoll sein.
Stickstoffbedarf:	<u>Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig;</u> Die Zugabe von m_extra oder opti-white ist sinnvoll.
Gärtemperatur:	17 – 19°C Temperaturen über 23°C sollten vermieden werden.
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

Levuline C19 (YSEO)

Empfehlung:	Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Scheurebe, Rosé-Weine.
Eigenschaften:	Frische Aromen (Citrus, Grapefruit). Für Kaltgärung geeignet. Unempfindlich gegenüber Killereigenschaften anderer Hefen. Starke Vermehrung.
Stickstoffbedarf:	Gering
Gärtemperatur:	16 – 20°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

Levuline CHP

Empfehlung:	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Sektgrundweine.
Eigenschaften:	Gute Gäraktivität bei niedrigen Gärtemperaturen. Fördert den Burgunder-Typ (elegant, cremig). Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure.
Stickstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	14 – 20°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

Levure L'Eclatante

Empfehlung:	<u>Aromatische Weiss- u. Roséweine</u> -> Alternative zur „ALS“.
Eigenschaften:	Starke Ausbildung der Aroma-Intensität. Höhere Freisetzung von Thiolen und Terpenen. Gute Endvergärung. Geringe Bildung von flüchtiger Säure.
Stickstoffbedarf:	<u>Mittel -> Die Zugabe von Activator m-compact und m-extra ist notwendig.</u>
Gärtemperatur:	12 – 17°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

Levure La Fruitée

Empfehlung:	Aromatische Weiss- u. Roséweine.
Eigenschaften:	Frische, vegetative Fruchtaromen bei Gärtemperatur bis 15°C. Reife, tropische Fruchtaromen bei Gärtemperatur von 16 bis 18°C. Acetyltransferase-Aktivität -> Ester.
Stickstoffbedarf:	<u>Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact und m-extra ist notwendig; Die Zugabe von m_extra oder opti-white ist sinnvoll.</u>
Gärtemperatur:	13 – 18°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

Levure La Persane

Empfehlung:	Gewürztraminer, Riesling, Grauburgunder, Chardonnay.
Eigenschaften:	Hybridhefe: <i>saccharomyces cerevisiae</i> und <i>uvarum</i> , geht in Richtung Spontangärung: Blumige, vegetative Aromen. Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure. Mittlere Alkoholresistenz.
Stickstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	16 – 20°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

Levure L'Elegante

Empfehlung:	Ausdrucksstarke Terroir-Weissweine mit großem Lagerpotenzial.
Eigenschaften:	Entfaltet eine feine und komplexe Aromatik. Blumige (weiße Blüten) und mineralische Noten (Feuerstein). Erhöhung des „mouthfeelings“.
Stickstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	16 – 20°C
Einsaatmenge:	250 g / 1000 l

Levuline Gala (YSEO)

Empfehlung:	Portugieser, Regent, Schwarzriesling, Dornfelder, Lemberger.
Eigenschaften:	Fruchtige und weiche Rotweine. Gute Anpassung an das Gärmilieu. Gute Alkoholresistenz bis zu 15%vol.
Stickstoffbedarf:	Hoch
Gärtemperatur:	18 – 32°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l bei Maischegärung. 150 – 200 g / 1000 l bei Maischeerhitzung.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

Levuline Lumai

Empfehlung:	Merlot, Cabernet- Sorten, kräftige Dornfelder.
Eigenschaften:	Sehr gute Alkoholresistenz bis zu 16%vol. Gutes Durchsetzungsvermögen im Gärmilieu. Komplexe Rotweine für längere Lagerzeit.
Stickstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	18 – 30°C
Einsaatmenge:	250 – 300 g / 1000 l bei Maischegärung. 200 – 250 g / 1000 l bei Maischeerhitzung.

Levuline BRG (YSEO)

Empfehlung:	Spätburgunder, Saint Laurent, Cabernet Sauvignon, Domina Frühburgunder, Barrique-Weine.
Eigenschaften:	Dichte, tanninbetonte, lagerfähige Rotweine. Große Geschmacks- und Aromenvielfalt. Gute Alkoholresistenz bis zu 15%vol. Gutes Durchsetzungsverhalten gegenüber Wildhefen. Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure.
Stickstoffbedarf:	Hoch
Gärtemperatur:	20 – 30°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l bei Maischegärung. 200 g / 1000 l bei Maischeerhitzung.

Levuline FB

Empfehlung:	„Spezialhefe“ zur Behebung von Gärstörungen und zur Nachbeimpfung von Spontangärungen.
Einsaatmenge:	400 g / 1000 l <i>siehe unser Merkblatt „Hefeansatz bei Gärstörungen“.</i>

YSEO = Neues Produktionsverfahren zur besseren Adaption an die Bedingungen im Most/Wein.