

LEVULYSE

ENZYMATISCHE ZUBEREITUNG

Volumen, Fülle und Optimierung der Hefesatzlagerung sowie der Mazeration nach Gärungsprozess

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

LEVULYSE ist ein Präparat mit konzentrierter Betaglucanase-Aktivität, die für die Loslösung der an der Flaschenwandung haftenden Hefeverbindungen sorgt.

LEVULYSE verstärkt die Struktur des Weines, indem es ihm Rondeur, Volumen und Fülle verleiht.

Neben der Glucanase-Aktivität zur Loslösung der Hefe von der Flaschenwandung bringt **LEVULYSE** außerdem Pektinase-Aktivitäten ein.

In Verbindung mit den Glucanasen beschleunigen die Pektinasen die Klärung des Weines und verbessern seine Filtrierbarkeit.

↓ CARACTERISTIQUES

- Herkunft: konzentrierter und gereinigter Extrakt aus verschiedenen *Aspergillus niger*- und *Trichoderma harzianum*-Stämmen
- Hauptaktivität der Enzyme: Beta-(1,3-1,6)-Glucanasen, Pektinasen. Beinhaltet als Nebenaktivität Pektinasen, wodurch eine Hydrolyse der verzweigten Pektinbereiche ermöglicht wird.
- Cinnamylesterase-Aktivität: nicht nachweisbar
- Form: Feinkörnig, komplett löslich

↓ DOSAGE

• 2 bis 10 g/hL für die Hefesatzlagerung oder die Mazeration nach Gärungsprozess. 1 g/hL entspricht 1 cL flüssiger Suspension pro hL. Die verwendete Menge variiert je nach Gegebenheiten während des Verfahrens:

	Hefesatzlagerung und Mazeration nach Gärungsprozess
Klassische Bedingungen Weißwein	6 g/hL
pH Wein <3,0	+ 1 g/hL
Temperatur <8°C	+ 3 g/hL
Temperatur zwischen 8 und 15°C	+ 1,5 g/hL
Roséwein	+ 1 g/hL
Rotwein	+ 3 g/hL

↓ ANWENDUNGSDOSEN

Den Inhalt einer 100-g-Packung in 1 Liter kaltem Wasser unter Rühren vollständig auflösen.

Zum Most hinzugeben und diesen zur Homogenisierung umpumpen.

Wichtiger Hinweis :

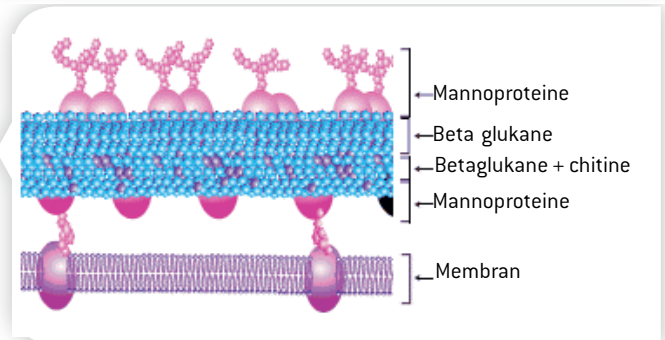
LEVULYSE beim ersten Aufrühren des Hefesatzes nach abgeschlossener alkoholischer Gärung zugeben, um die optimale Weintemperatur zu nutzen.

LEVULYSE

↓ DURCH GLUKANE EINGEFANGENE MANNOPROTEINE

Die Hefezellwand ist ein ebenso komplexes Ganzes wie die Traubenzellwand. Sie setzt sich aus Polymeren wie Beta-glukane und Chitin zusammen, in denen Mannoproteine eingebettet sind. Diese Mannoproteine sind auf sensorischer Ebene von besonderem Interesse, da sie durch Interaktion mit den Polyphenolen zur Vollmundigkeit und zu einer verringerten Adstringenz beitragen.

Mit **LEVULYSE** können die Glukane in der Zellwand schneller hydrolysiert und nicht nur die Mannoproteine, sondern auch die Peptide, die Auswirkungen auf den Geschmack und die Süße haben, schneller innerhalb der Zelle freigesetzt werden.



↓ EIN PAAR FRAGEN RUND UM LEVULYSE

Kann ich LEVULYSE verwenden, um Feinhefelager getrennt vom Wein zu behandeln?

Ja, es ist durchaus möglich, den Wein abzustechen und **LEVULYSE** nur dem Feinhefelager beizugeben, um die gewünschten Bestandteile unter Bedingungen zu extrahieren, unter denen die Enzymaktivität am besten ist, aber auch, um das Feinhefelager zu belüften. Wenn man jedoch die Filtrierbarkeit des Weines verbessern möchte, muss dem Wein **FLUDASE** zugefügt werden.

Kann ich durch den Einsatz von LEVULYSE im Wein auf FLUDASE verzichten?

Wenn die empfohlene Dosierung eingehalten wird, und wenn später der Wein nicht mit Glukanen bereichert wird, kann **LEVULYSE** dem Wein tatsächlich eine bessere Filtrierbarkeit verleihen, dank seiner Betaglukanase- und Pektinase-Aktivität, und es ist nicht erforderlich, darüber hinaus auf **FLUDASE** zurückzugreifen.

Warum ist die Dosierungsmenge viel höher als bei den Enzymen zur Extraktion und Mostklärung?

Im Gegensatz zu den Pektinasen und Betaglykosidasen, die auf lange Sicht stabil bleiben, verderben Glukanasen schneller im Wein (insbesondere durch die erhöhte Konzentration an Tanninen). Noch bevor es zu diesem Aktivitätsverlust kommt, sollte bereits gehandelt werden. Durch eine höhere Dosierung kann eine ausreichende Aktivität während der empfohlenen Wirkungszeiten aufrechterhalten werden.

Sollte ich LEVULYSE oder SPHERE einsetzen, um Volumen und Fülle zu erhalten?

Durch die Aktivität von **LEVULYSE** im Hefesatz können Polysaccharide, aber auch Peptide mit sensorischer Bedeutung freigesetzt werden, für den Geschmack, für die Fülle, für das Volumen am Gaumen und für die Aromen (Ester). Die Wirkung hängt jedoch ab von der Qualität des Hefelagers und von der Natur der Polysaccharide und Aromen, die sie an den Wein abgeben werden. **SPHERE** bringt den Vorteil mit sich, schnell spezifische Polysaccharide an den Wein abzugeben, so dass für die meisten Weine mehr Volumen und Vollmundigkeit garantiert werden kann, und zwar ohne mikrobiologische Risiken oder Schwefelgerüche, die mit einigen Feinhefelagern verbunden sind. Und **LEVULYSE** hilft bei der Klärung und späteren Filtrierbarkeit des Weines.

Ist LEVULYSE für Milchsäurebakterien gefährlich?

Überhaupt nicht, ganz im Gegenteil. Durch die beschleunigte Autolyse der Hefen ermöglicht **LEVULYSE** eine schnellere Bereitstellung von Nährstoffen (Peptide, Aminosäuren) für die Milchsäurebakterien und kann somit die Milchsäuregärung begünstigen.

Sollte ich LEVULYSE beim Nichteinsatz von Hefelagern verwenden?

Die Hauptaufgabe von **LEVULYSE** liegt in der Wirkung auf die Hefezellwand, damit diese schneller die Bestandteile abgibt, die von sensorischem Interesse sind. Zudem ermöglicht **LEVULYSE** eine verbesserte Filtrierbarkeit der Weine, unabhängig von vorhandenen Hefen, für dieses Ziel ist **FLUDASE** jedoch besser geeignet.

↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- In Packungen zu 100 g

Bei geöffneter Packung ist das Enzym-Präparat nicht länger als 3 Tage haltbar.

Das Haltbarkeitsdatum von **LEVULYSE** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.