



PRELUDE™

Wilde-Reinzuchtheefe "*Torulaspora delbrueckii*"

Herkunft:	Selektion aus der Natur von Chr. Hansen für vielseitige Anwendungen zur Optimierung der Weinqualität und für gesteigerte Komplexität der Weine
Eigenschaft:	<p>PRELUDE™ hat als verlässliche Aktivhefe die speziellen Eigenschaften der reinen Spezies <i>Torulaspora delbrueckii</i></p> <p>Sehr gute Implantation, gute Dominanz gegenüber negativen Wildhefen</p> <p>Aromenkapazität: steigert den Sortentyp und Langlebigkeit der Aromen</p> <p>Geringe Alkoholtoleranz: Rehydratation der Hefe mit Go-Ferm® verbessert die Vitalität der Hefe und die Aromenkapazität</p> <p>Komplexnährstoff (z.B. Fermaid „0“) fördert die Leistung der Spezialhefe</p> <p>Keine Bildung von Acetaldehyd, für Weine mit niedrigen Schwefelwerten</p> <p>Kann die bereits im Most vorhandene flüchtige Säure während der Gärung deutlich reduzieren</p> <p>Sequentielle Zugabe von Aktivhefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i> nach einigen Tagen</p>

Anwendung

Der Gehalt an molekularer **SO₂ soll unter 15mg/L** im Most sein!

1. Hefezugabe:

PRELUDE™

Dosagemenge = **25g/hl**;

Hefe in 5L chlorfreiem Wasser bei **25 °C** für **10 Minuten** rehydrieren!

20L Most langsam zugeben und mind. 20 Minuten weitervermehrten.

Temperaturbereich 10° - 25°C.

2. Hefezugabe:

***Saccharomyces cerevisiae* nach 1 – 3 Tagen zugeben!**

(empfohlen sind Hefen mit guter Eignung für die betreffenden Gärungsbedingungen

bzw. für den angestrebten Weinstil).

z.B. Lalvin QA23

Dosagemenge = 25g/hl; Hefe in 10-facher Wassermenge bei 37 °C. mit Go-Ferm Protect für 20 Minuten rehydrieren.