

Frische
von
Weinen

NEVEA™

Lachancea thermotolerans



1 BESCHREIBUNG

NEVEA™-Hefe ist eine Reinkultur von *Lachancea thermotolerans*, die aus einer natürlichen Umgebung isoliert und aufgrund ihrer einzigartigen und originellen Gärungseigenschaften ausgewählt wurde. Neben ihren Gärungsfähigkeiten und der aromatischen Komplexität, die sie den Weinen verleiht, ist sie auch in der Lage, sofort nach der Aussaat einen hohen Milchsäuregehalt zu produzieren.

2 ANWENDUNGSFELD

NEVEA™ ist besonders für die Vinifikation von Weiß- und Roséweinen mit großer Frische geeignet.

NEVEA™ positioniert sich als natürliches Instrument für den Verschnitt und/oder zur erneuten Verleihung einer ausgewogenen Säure in Weinen aus Regionen mit warmem Klima. Dank ihres komplexen Stoffwechsels trägt **NEVEA™** bei der sequenziellen Beimpfung zur Aromenkomplexität der Weine bei.

Der Einsatz von **NEVEA™** kann ebenfalls eine Verringerung des pH-Werts induzieren, was eine optimale Wirksamkeit des eingesetzten SO₂ und eine Steigerung der Farbstabilität sowie der mikrobiologischen Stabilität ermöglicht.

3 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Reinzucht von *Lachancea thermotolerans*
- Latenzzeit: kurz
- Alkoholtoleranz: < 10 % vol
- Optimaler Gärtemperaturbereich: 14-20 °C
- Stickstoffbedarf: hoch (siehe nachfolgende Empfehlungen)
- Bildung flüchtiger Säure: mäßig
- Hohe Glycerinbildung
- Deutliches Absenken des pH-Werts
- Bessere Wirksamkeit des eingesetzten SO₂
- Verbesserte mikrobiologische Stabilität

4 DOSAGE UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Weiß- oder Roséweinbereitung: Vor der Beimpfung sicherstellen, dass der Gehalt an freiem SO₂ unbedingt unter 15 mg/L liegt.

1. BEIMPfung: NEVEA™

- **Beimpfung mit 25 g/hL:** Die Hefe in einer Menge 20-30 °C warmem Wasser rehydrieren, die dem 10-fachen ihres Gewichtes entspricht.
- Nach 15 Minuten ganz leicht durchmischen.
- Damit sich die rehydrierte Hefe an die niedrige Temperatur des Mosts gewöhnen kann und ein Kälteschock vermieden wird, vorsichtig eine gleiche Menge Most mit der Suspension der rehydrierten Hefe mischen (dieser Schritt kann wiederholt werden, falls der anfängliche Temperaturunterschied sehr groß ist).
- Die gesamte Rehydrationszeit darf 45 Minuten nicht überschreiten →

2. BEIMPfung: *Saccharomyces cerevisiae*

- Es ist eine zweite Beimpfung mit einer ausgewählten önologischen Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) à **25 g/hL** durchzuführen. Dabei ist während der Rehydrierung nach dem empfohlenen Standardverfahren ein Hefeschutz (VIVACTIV® PREMIER) einzusetzen.
- Je nach angestrebtem sensorischem Profil können unterschiedliche Kontaktzeiten in Betracht gezogen werden:
 - **24 bis 48** Stunden später für eine starke Milchsäurebildung durch **NEVEA™**.
 - **48 bis 72** Stunden für eine noch stärkere Milchsäurebildung durch **NEVEA™** im Hinblick auf einen Verschnitt.
- Die Milchsäurebildung wird durch eine höhere Mosttemperatur zum Zeitpunkt der Beimpfung mit **NEVEA™** ebenfalls begünstigt.

Empfehlungen zur Nährstoffversorgung:

YAN-Wert im Most (mg/L)	< 150	> 150
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen): Assimilierbarer Stickstoff	1. Zusatz eines geeigneten organischen oder komplexen Nährstoffzusatzes* unmittelbar nach der Beimpfung mit <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	
	2. Zusatz eines organischen oder komplexen Nährstoffzusatzes* geeignet für D = 1040 (erstes Drittel der Gärung)	1. Zusatz eines komplexen Nährstoffzusatzes* für D = 1040 (erstes Drittel der Gärung)

* Für die Dosagen Bezug auf den Leitfaden zur Stickstoffversorgung nehmen. Organischer Nährstoffzusatz vom Typ VIVACTIV® AROME.

Hinzufügen von organischen oder komplexen Nährstoffen : VIVACTIV® PERFORMANCE.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihren beratenden Önologen.

5 VERPACKUNG UND LAGERUNG



- Ausschließlich in 500-g-Packungen erhältlich.
- 36 Monate zwischen 4 und 11 °C in der nicht angebrochenen Originalverpackung lagerfähig.



262/2023 - 2/2