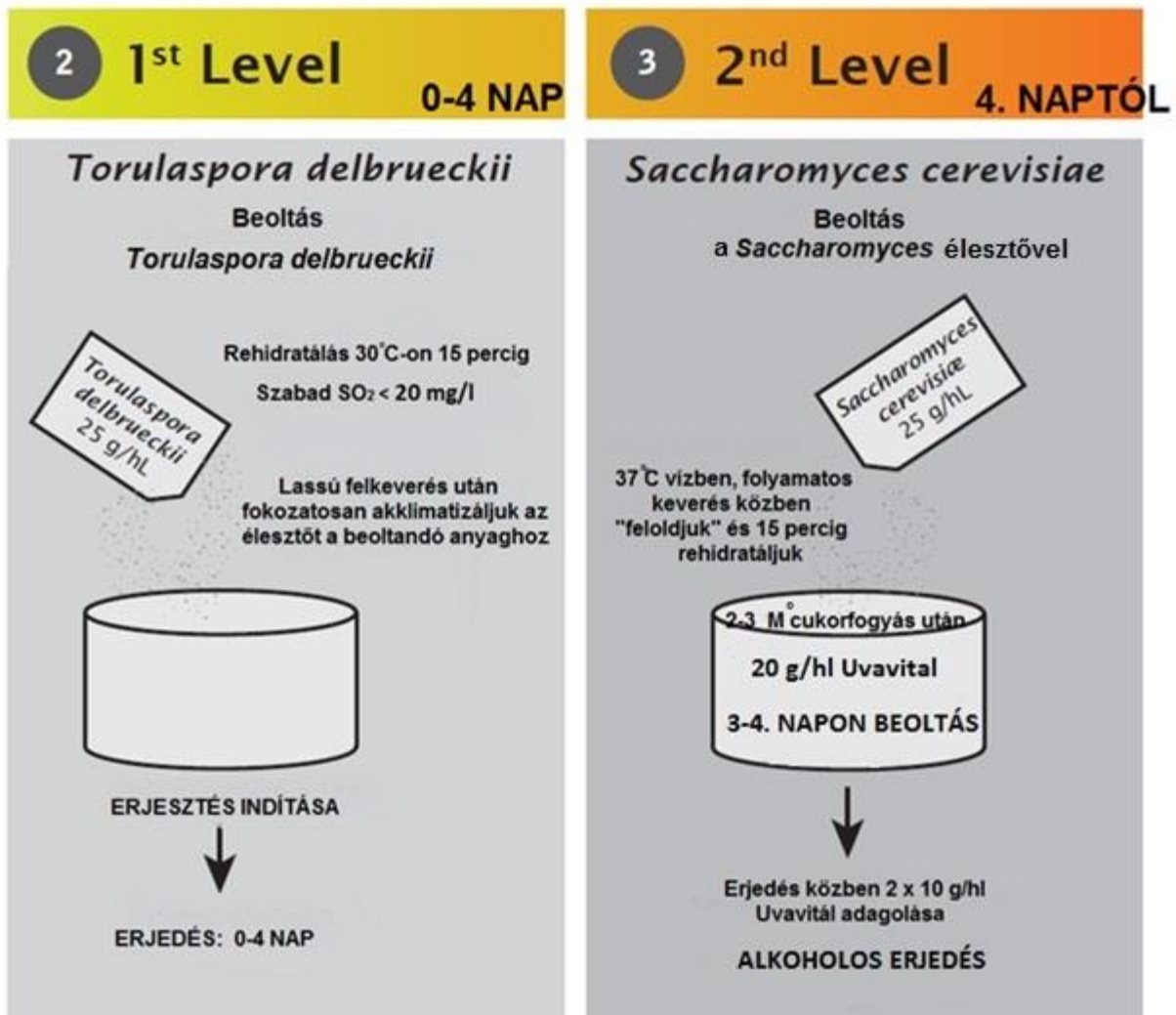


LEVEL²™



A **LEVEL2® TD** a Lallemand által a természetből szelektált, két élesztő kombinációjával kialakított starterkultúra (*Torulaspora delbrueckii* -nem konvencionális élesztő- és *Saccharomyces cerevisiae*), melyek egymás utáni beoltásával jelentősen nő az **aromakomplexitás**, javulnak az **analitikai paraméterek** a nagyértékű, különleges minőségű (aszú, jégbor, főbor, szamorodni), de alacsonyabb primér aromapotenciálú borokban.

A különleges tulajdonságai alapján ezt a speciális *Torulaspora delbrueckii* élesztőtörzset és a vele kompatibilis *Saccharomyces cerevisiae*-t választotta ki a Lallemand sok-sok természetből szelektált élesztője közül, hogy reprodukálja a spontán erjedés élesztő populációinak egymást követő változását és annak előnyeit. Ez a starterkultúra ötvözi a spontán erjedés által okozott **pozitív érzékszervi tulajdonságokat** és az irányított **erjesztés biztonságát**, szemben a spontán erjedés kiszámíthatatlanságával (robbanászerű erjedésindítás, magasabb illósvajsintek, hibás szagjellegzetek stb.).



A LEVEL2® TD csomagolása:

A termék 1 kg-os egységcsomag, mely 0,5 kg *Torulaspóra delbrueckii*-t és 0,5 kg *Saccharomyces cerevisiae*-t tartalmaz. Ez az egységcsomag 20 hl különleges minőségű bor erjesztésére alkalmas.

A LEVEL2® TD használati utasítása:

1. A mustos aszúk **3 g/q Lallzyme HC vagy OE** pektinbontó és **2 g/q Lallzyme MMX** glükánáz enzimes kezelése.
2. **A szabadkénessav tartalomnak 20 mg/l alatt kell lennie – max. 30 mg/l mustkénezés!!!**
3. **20 g/hl Uvavital** komplex tápanyag bekeverése a beoltás előtt közvetlenül
4. **25 g/hl *Torulaspóra delbrueckii*-s beoltás:**
10x-es mennyiségű 30°C-os vízben 15 perces rehidratáció (különbözik a *cerevisiae*-től). Majd lassú felkeverés után fokozatosan akklimatizáljuk az élesztőt a beoltandó anyaghoz (több lépcsős hűtés a beoltandó anyaggal, úgy, hogy minden lépcsőben kisebb legyen a hőmérsékletkülönbség 10 °C-nál. A teljes előkészítési és akklimatizációs idő ne haladja meg a 45 percet.
5. **2-3 M° cukorfogyás után (az első beoltás után 4. nap) 20 g/hl Uvavital** adagolása
6. A tápanyag bekeverése után azonnal beoltás a **25 g/hl *Saccharomyces cerevisiae*** élesztővel (a Level2 másik élesztője). Előkészítés itt a hagyományos módon: a szárított élesztőt **10 x-es mennyiségű 37 °C-os klórmentes ivóvízben** folyamatos keverés közben "feloldjuk". 15 perces állásidő után a rehidratált élesztőt akklimatizáljuk az előbbieken leírt módon, majd beoltjuk vele az erjedő mustot.
7. Erjedés közben még **1x vagy 2 x 10 g/hl Uvavital** adagolása.