

## Technische Information: Lalvin EC 1118

Lalvin EC 1118 ist ein von Lallemand selektionierter Stamm für Champagner- und Sektvergärung, der sich durch eine sehr zuverlässige Endvergärung auch bei ungünstigen Bedingungen auszeichnet und für sehr verlässliche Fermentation und gute Weinqualität anerkannt ist. Weißweine erhalten bei Vergärung mit EC 1118 top-fruchtige Sortenaromen und gute Typizität. Bei Champagner und Sekten / Schaumweinen wird der sensorische Einfluss von Hefe EC 1118 sehr geschätzt. Das 'Mousseux' ist stabil und gleichmäßig.

### Anwendung

Hefe EC1118 wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert. 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most beimischen. Bei Sektgärung und schwierigen Gärungsbedingungen werden die Hefen in der Teilmenge von 10% adaptiert (ca.24h bei 20°C.) vor der Zugabe zur Gesamtmenge.

### Dosierung

Mostvergärung

- Normale Bedingungen: 20-30g/hl
- Schwierige Bedingungen: 30-50g/hl

Sekt- und Schaumweinbereitung:

- Normale Bedingungen: 25-40g/hl
- Schwierige Bedingungen: 30-50g/hl

Beseitigung einer Gärstockung:

- Normale Bedingungen: -
- Schwierige Bedingungen: 30-60g/hl

### Eigenschaften

- sehr gute Implantation der Hefe
- rasche Angärung, verlässliche Endgärung
- sprichwörtlich verlässlich und gäraktiv
- Alkoholtoleranz bis 16 % Vol.
- optimaler Temperaturbereich für Weißweingärung: 14 bis 19°C; gäraktiv von 9 bis 32°C

### Besonderheiten

- geringer Nährstoffbedarf, Zugabe von Komplexnährstoff empfohlen
- Rehydration mit Go-Ferm empfohlen
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- für vielseitige Anwendung empfohlen
- geringe H<sub>2</sub>S -Bildung
- durch erhöhte  $\beta$ -Glucosidaseaktivität werden gebundene Terpene freigesetzt

### Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald aufbrauchen.

### Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.