ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Berlinerstraße 6
55232 Alzey - Germany
www.zefueg.de

Technische Information: Lalvin VP41

Starterkultur für den biologischen Säureabbau für Weine mit hohen Alkoholgehalten und mehr Volumen und Körper im Wein. Die sehr gute Implantation, gute Toleranz gegenüber limitierenden Weinbedingungen und gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure machen Lalvin VP41 zu einer verlässlichen Starterkultur auch für "schwierige" Weine.

Anwendung

Den Inhalt des Beutels für 25hl Wein in 500ml Trinkwasser bei 20-30°C vorsichtig suspendieren. Nach 15-30 Minuten die Bakteriensusoension direkt dem Wein zugeben, vorsichtig umrühren, um die Bakterienkultur gleichmäßig zu verteilen und die Sauerstoffaufnahme gering zu halten.

Dosierung

je nach Beutelinhalt

Eigenschaften

- Oenococcus oeni Reinstammkultur
- pH-Toleranz: pH > 3,1
- Temperaturtoleranz: 16-24°C
- Geschwindigkeit des BSA: mittel, gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure
- Hohe Alkoheoltoleranz (bis 15%Vol)
- Toleranz Gesamt SO2: 50-60ppm
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Abbau von Aldehyd- und Ketongehalten
- ergibt geringen Gesamt-SO2-Bedarf

Lagerung

Packungen können bei 4°C gelagert werden, das MHD verlängert sich jedoch bei Lagerung bei -18°C.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unteliegt einer ständigen Qualitätskontolle.

Copyright © 2009 by ZEFÜG GdbR. Alle Rechte vorbehalten.

Version: 1.0 26.08.2011