

Lalvin EC 1118 BIO

Saccharomyces cerevisiae, var. Bayanus (AT-BIO-902)

PRODUKTINFO

Lalvin EC 1118® BIO ist eine unter zertifizierten biologischen Optimierungsbedingungen hergestellte Aktivhefe. Sämtliche Rohstoffe stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau. Alle Produktionsschritte für diese Hefe unterliegen der Kontrolle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und den anerkannt hohen Qualitätsstandards von LALLEMAND. Die Hefe EC 1118® BIO wurde in der Champagne selektioniert und durch das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) validiert. Die sehr gut bewährten Gäreigenschaften der Hefe EC 1118® BIO ermöglichen die vielfältigsten Anwendungen bei der Bereitung von Schaumweinen, Weißweinen, Roséweinen, Fruchtweinen, etc.

VORZÜGE

- sehr gut geeignet für Kaltgärung
- sehr gute Dominanz
- Killerfaktor aktiv
- Alkoholtoleranz bis 18% Vol.
- Aktivität der Beta-Glucosidase

ANWENDUNG

Die Dosage bei Primärgärungen liegt bei 25 - 40 g/hl. 500 g Lalvin EC 1118 BIO in die 10-fache Menge Trinkwasser (40°C) einrühren. Den Ansatz für 15 - 20 Minuten quellen lassen. Bei Standzeiten darüber verliert die Hefe an Aktivität. Dann 500 g Saccharose einrühren und wieder 15 - 30 Minuten stehen lassen. Danach durch Zusatz des zu vergärenden Mostes langsam den Ansatz auf die Temperatur des Gärgebundes angleichen. Bei Mosttemperaturen <15°C die Dosage 30 - 40 g/hl wählen, bei Vergärung von Sekten 25 - 60 g/hl und bei der Behebung von Gästockungen 50 – 90 g/hl. Bitte beachten, dass die Hefe EC 1118 BIO im Vergleich zu konventionellen EC 1118 immer etwas langsamer ist in der Angärung, sich jedoch in Sensorik und sonstigen Eigenschaften nur unwesentlich unterscheidet. Der Unterschied entsteht durch die Anforderungen der BIO Herstellung. Die Vitalität von BIO Hefen ist generell etwas geringer als die der konventionellen Hefen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- optimaler Temperaturbereich von 15°C bis 25°C
- schnelle Angärgeschwindigkeit
- sicherer & gleichmäßiger Gärverlauf
- mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoffen empfohlen
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- geringe H₂S - Bildung

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Aluminiumverbundfolie
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden unter Schutzgas vakuumverpackt. Sie können original verschlossen bei 4 - 10°C bis zu vier Jahren ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf der Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Angebrochene Packungen umgehend aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt wird unter den Auflagen der BIO-Verordnung produziert, verpackt, gelagert und vertrieben. Strenge Qualitätskontrollen im gesamten Produktionsprozess sichern den Erhalt der Produktqualität. Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und dessen Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

Version: 2-2015