



Lalvin EC 1118 BIO

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

PRODUKTINFO

Lallemmand 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. EC 1118® BIO wurde in der Champagne selektiert 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 liegt bei Primärgärungen bei 25-40 g/hl. 500 g Lalvin EC 1118® BIO in die 10fache Menge Trinkwasser (40°C) einrühren. Den Ansatz für 15-30 Minuten quellen lassen. Bei Standzeiten über 30 Minuten 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 Gärstockungen 50-90g/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 der BIO Hefen ist generell etwas geringer als bei 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

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen
T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.

