

Lalvin 1597

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Der organoleptische Einfluss von LALVIN 1597 auf die Weine wird als ausdrucksvoll, sehr fruchtig nach gelben Früchten beschrieben. Zur Entfaltung ihres kompletten Aromas benötigt LALVIN 1597 eine gute Nährstoffversorgung.

VORZÜGE

- Bestens geeignet für Silvaner
- Fruchtig und reintönig
- Solide, nicht stürmische Gärung
- Abstoppen möglich

ANWENDUNG

Zum Rehydrieren die Reinzuchthefer in die 10-fache Menge Trinkwasser (38 - 40°C) klumpenfrei suspendieren und 15 - 20 Minuten quellen lassen. Dosage: 25 g/hl, bei schwierigen Bedingungen bis 50 g/hl. Ggf. die Gabe eines Hefeaktivators (z.B. GO-FERM) vorschalten. Danach der Hefesuspension portionsweise Most beimeschen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Temperatursprünge von mehr als 10 °C unbedingt vermeiden! Danach dem Most oder der Maische beimischen. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydrierung und Akklimatisierung fördert

die Sterolsynthese der Hefen. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine umfassende Hefeernährung 2 - 3 Tage nach Gärbeginn, z.B. mit ANAVITAL Extra, ist zu empfehlen, um saubere und reintönige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Sehr schöne Fruchtaromen
- Geringe Schaumbildung
- Temperaturtoleranz bis ca. 16°C
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf

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 entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

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.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.