

**Laktia™**

Lachancea thermotolerans

**PRODUKTINFO**

Laktia ist ein Nicht-Saccharomycet aus dem Level-2-Solutions-Programm von Lallemand. Diese Trockenreinzuchtheife hat die Eigenschaft, hohe Gehalte an Milchsäure zu produzieren (bis zu 9 g/l) und ist somit eine natürliche Alternative zur Ansäuerung von Weinen. Damit trägt sie zur Frische und aromatischen Komplexität der so erzeugten Weine bei. Die Zugabe von komplexen Nährstoffen fördert die Leistung dieser Spezialhefe. Nach 1 bis 3 Tagen (je nach gewünschter Milchsäuremenge) wird mit einem Saccharomyces cerevisiae Stamm nachgeimpft.

**VORZÜGE**

- hohe Milchsäureproduktion
- natürliches Instrument für den Verschnitt
- sehr geringe Produktion von flüchtiger Säure
- hohe Temperaturtoleranz
- frische und Aromatik für säurearme Weine

**ANWENDUNG**

Die Reinzuchtheife zum Rehydrieren in die 10-fache Menge Trinkwasser bei 30°C klumpenfrei einrühren. Der Einsatz von einem Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm, siehe separate Anleitung) wird empfohlen. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most beimischen, damit sich die Temperatur

schrittweise der Mosttemperatur nähert. Maximale Gesamtzeit für die Rehydrierung: < 45 Min. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung sofort nach Zugabe von Laktia (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist ratsam, um die Leistungen der Hefe zu steigern. Die Zugabe der zweiten Hefe erfolgt nach der entsprechenden Anleitung für Saccharomyceten.

**PRODUKTEIGENSCHAFTEN**

- mittlere Angärphase
- SO<sub>2</sub> soll < 40 mg/l sein
- gleichmäßiger Gärverlauf
- bevorzugt komplexe Nährstoffe
- optimale Gärtemperatur 15 – 22 °C
- geringe Alkoholtoleranz (< 10 %vol)

**VERPACKUNGSEINHEITEN**

500 g Vakuumbbeutel  
20 x 500 g im Karton

**LAGERUNG**

Alle Hefen werden in Aluminiumverbundfolie vakuumverpackt. Die Lagertemperatur beträgt +4°C. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf jeder Packung zu finden (maximal 24 Monate). Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

ZEFÜG GmbH &amp; 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.



**SICHERHEIT & QUALITÄT**

Die Hefen werden während des Herstellungsprozesses kontinuierlich überwacht. Strenge Qualitätskontrollen erfolgen vor und nach der Abfüllung. Dieses Produkt entspricht den europäischen Weingesetzen und Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

**ZUSATZINFO**

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet



**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](mailto:bestellung@zefueg.de)  
W: [www.zefueg.de](http://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.