



Lalvin CLOS YSEO

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin Clos YSEO wurde im Gebiet Priorat (Spanien) von der Universität Rovira & Virgili (Oenologische Fakultät Tarragona) und Lallemand für erstklassige Rotweine im High-End-Bereich selektioniert.

VORZÜGE

- Ausgereifte Fruchtaromen und Unterstützung des Potentials mineralischer Noten bei hochreifem Lesegut
- Gute Farbstabilisierung bei Rotwein, Polymerisation für intensive Lagerung auf der Feinhefe
- Gute Nährstoffversorgung optimiert Gärungsergebnisse
- Geringe Bildung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten
- Hoher Nährstoffbedarf

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife zum Rehydrieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 38°C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm) vorschalten. Anschließend 15 Minuten quellen lassen und danach der Hefesuspension portionsweise Most be- mischen, damit sich die Temperatur schrittweise der Mosttemperatur nähert. Dabei Temperatursprünge von mehr als 10°C vermeiden. Dann Zugabe zu Most oder Maische. Ausreichend Kontakt der

Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydratisierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 25 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbeding- ungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umge- bung sind das Ergebnis einer sorgfältigen Hefevorbereitung. Eine Hefeernährung 2 - 3 Tage nach Gärbeginn (z.B. mit ANAVITAL Extra) ist zu empfehlen, um saubere und reintonige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Schneller Gärstart und zuverlässige Gärung
- Optimale Gärtemperatur von 22 - 28°C
- Gärtemperatur 13 - 35°C
- Alkoholtoleranz bis 17%vol
- Positiv gegenüber BSA
- Killerfaktor

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium- Verbundfolie vakuumverpackt.

Die Hefen können in der Original- verpackung bei 4 - 10°C vier Jahre ab Herstellung gelagert werden, siehe MHD auf jeder Packung. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20°C erfolgen. Angebrochene Packungen umgehend auf- brauchen.

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.

