



Lalvin EC 1118

Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus

PRODUKTINFO

Lalvin EC 1118 ist ein von Lallemund selektionierter Stamm für Weißweine sowie für die Champagner- und Sektvergärung, der auch bei Gärstockungen eingesetzt werden kann. Weißweine erhalten bei Vergärung mit EC 1118 fruchtige Sortenaromen und gute Typizität. Bei Champagner und Sekten / Schaumweinen wird der sensorische Einfluss von Hefe EC 1118 sehr geschätzt. Das 'Mousseux' ist stabil und gleichmäßig.

VORZÜGE

- Für vielseitige Anwendungen
- Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Geringe Bockserbildung (H₂S)
- Terpenfreisetzung durch β-Glucosidaseaktivität
- Sehr zuverlässige Endvergärung auch bei ungünstigen Bedingungen

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheefe 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 beimischen, 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 Gärbedingungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umgebung 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

- Sehr gute Implantation der Hefe, rasche Angärung, verlässliche Endgärung
- Alkoholtoleranz bis 18%vol
- Temperaturtoleranz 10 - 30°C
- Optimale Gärtemperatur 13 - 19°C
- Geringer Nährstoffbedarf
- Killerfaktor

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium-Verbundfolie vakuumverpackt. Die Hefen können in der Originalverpackung 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 aufbrauchen.

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.

