



Lalvin L1597

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Der organoleptische Einfluss von LALVIN L1597 auf die Weine wird als ausdrucksvoll, sehr fruchtig nach gelben Früchten beschrieben. Zur Entfaltung ihres kompletten Aromas benötigt LALVIN L1597 eine gute Nährstoffversorgung.

VORZÜGE

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

ANWENDUNG

Zum Rehydrieren die Reinzuchthefer in die 10fache 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 beimischen, 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 Rehydratisierung 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
- Optimale Gärtemperatur 16-30°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.

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.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 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.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de



- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer 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.