



Lalvin MSB™

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin MSB ist eine Trockenreinzuchtheefe aus einem Forschungsprojekt in Marlborough (Neuseeland). Gärbarkeit und die Freisetzung von thiolischen Aromastoffen zeichnen diesen Stamm aus. Die Sortentypizität speziell von Sauvignon Blanc-Weinen erfährt eine erstklassige Ausprägung dank starker tropischer Noten, erfrischendem Grapefruitgeschmack, sowie würzig-fruchtigem Limonenaroma. Hervorragend auch für Scheurebe, Grüner Veltliner u.Ä.

VORZÜGE

- Freisetzung harmonisch fruchtiger Thiolverbindungen (4-MMP, 3-MH, 3-MHA)
- geringe SO₂-Produktion
- geringe H₂S-Bildung
- Alkoholresistenz bis 14,5 %vol

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheefe zum Rehydrieren in die 10-fache Menge Trinkwasser bei 38 °C klumpenfrei einrühren. Ggf. einen Rehydrierungsnährstoff (z.B. GoFerm, siehe separate Anleitung) vorschalten. 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 dem zu

vergärenden Most zugeben. Um die Aufnahme und Freisetzung von thiolischen Aromavorstufen zu verbessern, wird die Anwendung entsprechender Komponenten wie Stimula Sauvignon Blanc empfohlen. 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 reintönige Weine zu erhalten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- mittlere Gärgeschwindigkeit
- gutes Durchsetzungsvermögen
- gleichmäßiger Gärverlauf
- mittlerer Nährstoffbedarf
- optimale Gärtemperatur > 14°C

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminiumverbundfolie vakuumverpackt. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (ungeöffnet maximal 4 Jahre) ist auf jeder Packung zu finden. Angebrochene Packungen sind umgehend aufzubrauchen, da es durch Zutritt von Luft und Feuchtigkeit rasch zu Aktivitätsverlusten kommen kann.

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.



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 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 un-
55411 Bingen W: www.zefueg.de serer 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.