



Lalvin R-HST

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin R-HST wurde speziell zur Vergärung von Riesling selektioniert. Der Stamm belässt die hervorragenden Strukturen des Weinaromas und bringt feine, sortentypische Rieslinge hervor.

VORZÜGE

- Minimale Bildung von nicht erwünschten Gärnebenprodukten
- Rasche Angärung
- Gute Durchgärung
- Optimale Unterstützung der natürlichen Rieslingaromen in hochwertigen Mosten

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 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 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

- Beste Sortentypizität
- Moderate Gärdynamik
- Gärtemperatur 10 - 30°C
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Killerfaktor
- Alkoholtoleranz bis 13,5%vol
- Optimale Gärtemperatur 13-18°C

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.



////////////////////////////////////
SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE: Dieses Produkt enthält keine Allergene nach der ALBA-Liste.
- 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 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.
--	---	---