



## Lalvin Rhône 2323 YSEO

Saccharomyces cerevisiae

### PRODUKTINFO

Lalvin 2323 YSEO ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheife für wuchtige, voluminöse Rotweine im südländischen Stil.

### VORZÜGE

- Besondere enzymatische Aktivität zur Bildung von sensorisch als "mild und rund" beschriebenen Phenolverbindungen
- Aromen, die an getrocknete Feigen und Datteln erinnern
- Gutes Volumen und guter Farberhalt
- Sehr geringe Sulfitbildung
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Mittlerer bis 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 Hefe-suspension portionsweise Most bei- 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 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

- Zügige und verlässliche Angärung, gutes Durchsetzungsvermögen
- Optimale Gärtemperatur 28 - 32°C
- Alkoholtoleranz bis 15 %vol
- Positiv gegenüber BSA
- Killerfaktor
- Temperaturtoleranz 15 - 32°C

### 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.

### 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.

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.

