



Lalvin Sauvy™

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin Sauvy ist eine Trockenreinzuchtheife für Weine, bei denen eine hohe aromatische Intensität, speziell durch leicht verdunstende flüchtige Thiolverbindungen, gewünscht wird. Durch einzigartige Stoffwechselforgänge und enzymatische Aktivitäten entsteht ein außergewöhnliches Potential, speziell das 4-Methyl-4-MercaptoPentan-2-on (4MMP) freizusetzen. Sauvy ist prädestiniert, intensiv frische und aromatische Weißweine zu erzeugen, die das typische Aromaprofil von Stachelbeere, Passionsfrucht, Zitrus, Tomatenblättern und schwarzen Johannisbeeren beinhalten. Hervorragend für Rebsorten, die thiolische Verbindungen aufweisen, wie Sauvignon Blanc, Scheurebe oder Grüner Veltliner.

VORZÜGE

- hohe Freisetzung intensiv fruchtiger Thiolverbindungen (4-MMP)
- geringe SO₂-Produktion
- geringe H₂S-Bildung
- Alkoholresistenz bis 14,5 %vol

ANWENDUNG

Die Reinzuchtheife 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. Ausreichend Kontakt der Hefesuspension mit Sauerstoff bei der Rehydrierung und Akklimatisierung fördert die Sterolsynthese der Hefen. Bei normalen Gärbedingungen werden 20 g/hl empfohlen. Bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 40 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
- zügiger Gärverlauf
- mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- optimale Gärtemperatur 13 – 20 °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 T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
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
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

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