



# Lalvin V1116

Saccharomyces cerevisiae

## PRODUKTINFO

Lalvin V 1116 ist eine speziell selektionierte Reinzuchtheefe für die Vergärung von Mosten unter schwierigen Bedingungen.

## VORZÜGE

- Für weiße und rote Rebsorten und für die Fruchtweinproduktion geeignet
- Hoher Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoff empfohlen
- Geringe Bildung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Geringe H<sub>2</sub>S –Bildung

## 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 beimischen, 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

- Gute Kaltgäreigenschaften, rasches Angären
- zuverlässige und konstant gute Gärleistung
- Optimale Gärtemperatur von 15 - 19°C
- Gärtemperatur 10 - 35°C
- Alkoholtoleranz bis 18%vol
- Negativ gegenüber BSA

## VERPACKUNGSEINHEITEN

500g 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.

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.

