



Lalvin W 15

Saccharomyces cerevisiae

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.

PRODUKTINFO

Lalvin W 15 wurde in Wädenswil selektioniert und eignet sich gut für Vergärung von weißen Mosten. Empfohlene Rebsorten sind Müller- Thurgau, Muskateller und Bacchus.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Gute Kaltgäreigenschaften, rasches An- und Durchgärvermögen
- Schnelle Verdrängung von wilden Hefen und Bakterien
- Optimale Gärtemperatur über 17°C
- Alkoholtoleranz bis 14%vol
- Positiv gegenüber BSA
- Temperaturtoleranz 14-30°C

VORZÜGE

- Keine Esterbildung; bewahrt die Sortentypizität der Weine
- Gesteigerte Glycerinbildung
- Sehr geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- Mittlerer Nährstoffbedarf

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

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 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

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.

<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>
---	--	--



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 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.