

Lalvin BIODIVA

Torulaspora delbrueckii

PRODUKTINFO

Lalvin BIODIVA ist ein selektionierter Nicht-Saccharomycet der Spezies *Torulaspora delbrueckii*. Zur Erzielung besonderer Weinstile wird er stets zu Beginn der alkoholischen Gärung eingesetzt, damit sich die Gäraktivität dieses Nicht-Saccharomyces-Hefestamms optimal entwickeln kann. Durch seine Osmotoleranz kann er auch bei hohen Zuckergehalten angewendet werden. Für die Endvergärung muss nach der Angärphase mit einem gärstarken *Saccharomyces* Stamm nachgeimpft werden

VORZÜGE

- Für gesteigerte aromatische Komplexität und mehr Mundgefühl
- Fördert die Langlebigkeit der Aromen
- Sehr geringe SO₂-Bildung
- Keine Bildung von Acetaldehyd
- Kann die bereits im Most vorhandene flüchtige Säure deutlich reduzieren

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer zum Rehydrieren in die 10fache Menge Trinkwasser bei 30°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

- Sehr gute Implantation
- Gutes Durchsetzungsvermögen
- Geringe Alkoholtoleranz

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.

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.