

Lalvin BM 4X4

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin BM 4x4 ist eine speziell nach dem Lallemand-Konzept der "Synergie Dynamique" produzierte Hefe, die die sensorischen Vorzüge der Hefe Lalvin BM45 mit der Sicherheit einer gärstabilen Hefe vereint. Dieses Produkt ist besonders für würzige, komplexe Rotweine im Chiantistil geeignet.

VORZÜGE

- Geeignet für Weinbereitung mit langer Mazeration, langanhaltende Fruchtaromatik und Komplexität
- Gute Farberhaltung
- Minimale Bildung von unerwünschten Gärnebenprodukten
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf

ANWENDUNG

Die Reinzuchthefer 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

- Sicheres Angären mit gezügeltem Durchgären und einem verbesserten Endgärungsgrad
- Gärtemperatur 16 - 28°C
- Alkoholtoleranz bis 16%vol
- Temperaturtolerant: Angärung ab 10°C
- Killerfaktor

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.