

Lalvin R 2

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin R2 ist eine im Sauternes-Gebiet selektionierte Reinzuchtheife für sehr würzige, frische Weine. Bevorzugte Rebsorten sind Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Sauvignon blanc und Bukett-sorten.

VORZÜGE

- Speziell für Kaltgärung geeignet
- Würzige Fruchtster und ausgeprägte Aromenausbeute
- Mittlerer Nährstoffbedarf

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 be-mischen, 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 Gärbeding-ungen bis zu 50 g/hl. Bessere Vitalität und Toleranz der Hefen gegenüber der Umge-bung 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

- Starke Gärdynamik
- Optimale Gärtemperatur von 12 - 18°C
- Gärtemperatur 5 - 30°C
- Alkoholtoleranz bis 16%vol
- Negativ gegenüber BSA
- Killerfaktor

VERPACKUNGSEINHEITEN

500 g Vakuumbbeutel
20 x 500 g im Karton

LAGERUNG

Alle Hefen werden in Aluminium-Verbundfolie vakuumverpackt.

Die Hefen können in der Original-verpackung 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 auf-brauchen.

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.