

Lalvin Rhône 4600

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin Rhône 4600 wurde in Frankreich im Rhônetal selektioniert. Der Hefestamm wird besonders für Roséweine und Weißherbste empfohlen.

VORZÜGE

- Aprikosen- u. Pfirsichnoten, bei kühler Gärtemperatur (15 - 17°C) Bildung fruchtiger Ester
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Gute Nährstoffversorgung unterstützt die Ausprägung des Potentials an fruchtigen Aromen
- Auch geeignet zur Vergärung von fruchtbetonten Rotweinen für Cuvée-Konzepte mit Vollmundigkeit

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 beibemischen, 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

- Empfohlen für eine kontrollierte Gärung
- Gärung startet auch bei kühlen Temperaturen schnell und wird zügig abgeschlossen
- Alkoholtoleranz bis 14%vol
- Neutral gegenüber BSA
- Optimale Gärtemperatur 15 - 17°C
- Temperaturtoleranz 13 - 22°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.