

### Lalvin V 1116

Saccharomyces cerevisiae

#### PRODUKTINFO

Lalvin V 1116 ist eine speziell selektionierte Reinzuchtheife für die Vergärung von Mosten unter schwierigen Bedingungen.

#### VORZÜGE

- Für weiße und rote Rebsorten und für die Fruchtweinproduktion geeignet
- Hoher Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoff empfohlen
- Geringe Bildung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Geringe H<sub>2</sub>S –Bildung

#### 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 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

- Gute Kaltgäreigenschaften, rasches Angären
- zuverlässige und konstant gute Gärleistung
- Optimale Gärtemperatur von 15 - 19°C
- Gärtemperatur 10 - 35°C
- Alkoholtoleranz bis 18%vol
- Negativ gegenüber BSA

#### VERPACKUNGSEINHEITEN

500g Vakuumbutel  
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 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.