

Lalvin W 15

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTINFO

Lalvin W 15 wurde in Wädenswil selektioniert und eignet sich gut für Vergärung von weißen Mosten. Empfohlene Rebsorten sind Müller-Thurgau, Muskateller und Bacchus.

VORZÜGE

- Keine Esterbildung; bewahrt die Sortentypizität der Weine
- Gesteigerte Glycerinbildung
- Sehr geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- Mittlerer 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

- Gute Kaltgäreigenschaften, rasches An- und Durchgärvermögen
- Schnelle Verdrängung von wilden Hefen und Bakterien
- Optimale Gärtemperatur über 17°C
- Alkoholtoleranz bis 14%vol
- Positiv gegenüber BSA
- Temperaturtoleranz 14-30°C

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 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.