

### Lalvin CY 3079 YSEO

Saccharomyces cerevisiae

#### PRODUKTINFO

Mit diesem Hefestamm werden cremige Weißweine mit feiner Sortentypizität und gehaltvollem Aroma erzielt.

#### VORZÜGE

- Für Weißweine mit samtigem Schmelz
- Geringe Bockserbildung (H<sub>2</sub>S)
- Geringe SO<sub>2</sub>-Bildung
- Zügige Angärung
- Gute Durchsetzung
- 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 Gärbeding-

ungen 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

- Deutlich erhöhte Bildung von Polysacchariden
- Auch für Gärung im Barrique geeignet
- Gute Hefesedimentation, dadurch gute Selbstklärung der Weine
- Alkoholtoleranz bis 15%vol
- Gute Temperaturltoleranz, gute Durchgärung bei 17°C
- Positiv gegenüber BSA, auch für Co-Inokkulation geeignet

#### 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.