

Lalvin Sensy™ ist eine moderne Aktivhefe *Saccharomyces cerevisiae* für reintonige Weißweine



Mit viel Erfolg und Tradition selektiert Lallemund die besten Weinhefen aus der Natur.

Die immer anspruchsvolleren Gärungsbedingungen haben zur Entwicklung eines speziellen Herstellungsverfahrens für Weinhefen geführt: seit 2006 werden mit dem natürlichen Prozess YSEO® Hefestämme optimiert für die sichere alkoholische Vergärung und für gute sensorische Resultate auch bei schwierigen Bedingungen.

Anwendungen

- Die moderne Methode zur Selektion von Lalvin Sensy™ ermöglicht durch natürliche Kreuzung von Weinhefen eine sehr niedrige Bildung von Schwefelverbindungen bei der Gärung.
- Lalvin Sensy™ hat eine sehr geringe Kapazität zur Bildung von H₂S, von SO₂ und von Acetaldehyd. Diese Eigenschaften unterstützen die zuverlässige und reintonige Ausprägung von Sortenaromen.
- H₂S maskiert die Sortentypizität und verleiht dem Wein negative Aromaattribute. Lalvin Sensy™ wird auch bei schwierigen Gärungsbedingungen kein oder sehr wenig H₂S bilden. Dieser Vorteil ermöglicht die positive Ausprägung der Sortenaromen von Weißweinen.
- Die niedrige Bildung von Acetaldehyd durch Lalvin Sensy™ ermöglicht die Stabilisierung der Weine mit wenig SO₂.
- Lalvin Sensy™ wurde für die moderne Weißweinvergärung entwickelt.

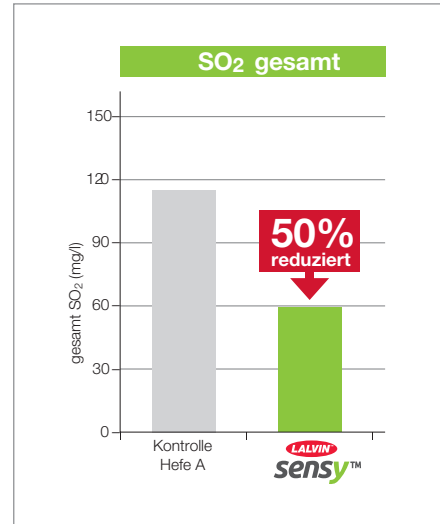
Produktinformation

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- sehr rasche Implantation, Killer-Faktor aktiv
- sehr kurze Lag-Phase, zügiger Gärungsverlauf
- Alkoholtoleranz bis zu 14,5% vol.
- geeignet für kühle Gärung 12° bis 18° C.
- mittlerer Nährstoffanspruch, Go-FERM® empfohlen
- geringe H₂S-Bildung auch bei schwieriger Gärungsbedingung
- sehr niedrige SO₂-Bildung
- geringe Bildung von flüchtiger Säure (<0,35 g / L)
- geringe Bildung von Acetaldehyd
- zur Unterstützung der Sortenaromen im Weißwein

Sensorisches Profil

Lalvin Sensy™ bildet geringe Fermentationsaromen und sehr niedrige Werte von H₂S. Die Bildung reduktiver Noten wird bei Vergärung mit Lalvin Sensy™ vermieden und die Weißweine sind reintonig.

Test: Frankreich, R+D

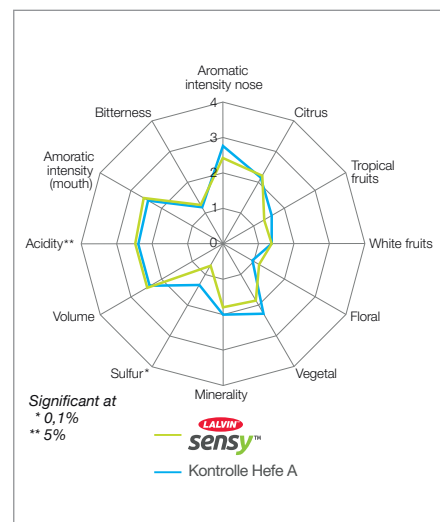
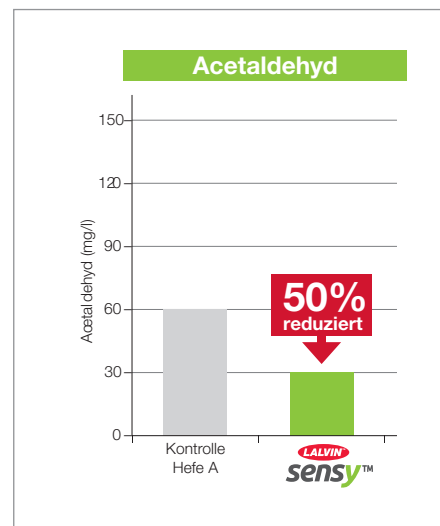


Anwendung

- Dosierung für Weißweingärung: 20 bis 40 g/hl
 - 1°) Rehydration in 10-facher Menge seines Gewichtes an Wasser bei Temp. 37° bis 40° C.
(die biologische Aktivierung mit Go-FERM® wird empfohlen)
 - 2°) Hefesuspension leicht rühren, nach 20 Minuten Ruhezeit dem Most beimischen

Verpackung u. Lagerung

- Vakuumpackungen 500g
- kühl und trocken lagern



© Danstar Ferment AG, KB04/2015
Die Informationen sind nach bestem Wissen und unseren Erkenntnissen gestaltet.
Der Hersteller garantiert für die Qualität des Produktes. Dieses Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse oder als Bedingung für den Verkauf des Produktes.