

Reinvergärung LALVIN® 2323 YSEO

Saccharomyces Cerevisiae – Nach dem Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

LALVIN 2323 YSEO Hefe ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweinmaischen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge sind neben der Farberhaltung die Bildung von Aromen die an getrocknete Feigen und Datteln erinnern. Ein rasches Angären und zügiges Durchgären sind weitere Vorteile dieses Hefestammes.

Die Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind eine geringere Bildung von Schwefelbindungspartner besonders bei stark unterschiedlichen Lesegutqualitäten.

LALVIN 2323 YSEO Hefe ist sehr gut für voluminöse Rotweine im südfranzösischen Stil geeignet (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Spätburgunder).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN 2323 YSEO Hefe:

- Hoher Nährstoffbedarf
- Gute Temperatur- und Alkoholtoleranz
- Verdrängt schnell wilde Hefen und Bakterien dank „Killereigenschaft“
- Rasches An- und Durchgärvermögen
- Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN 2323 YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert.

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

LALVIN 2323 YSEO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Rotweinmaische	20 – 30	30 – 40
Rotweinmost	20 – 25	30 – 35

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 22 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf 20 °C mit LALVIN 2323 YSEO Hefe versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 30 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff in die abklingende Gärung empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die FarbadSORption der Hefe zu reduzieren und damit eine bessere Farbausbeute zu erzielen. Diese sehr positive Eigenschaft der Hefe wird laufend durch weitere Selektion verstärkt und abgesichert. Mit LALVIN 2323 YSEO Hefe vergorene Weine präsentieren sich dank erhöhter Polysaccharidbildung harmonisch, aromatisch und verstärken das „Mouthfeel“.

LALVIN 2323 YSEO Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN 2323 YSEO Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarsäure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN 2323 YSEO Hefe kann bis 15 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

LALVIN 2323 YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN 2323 YSEO Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferinformationen

LALVIN 2323 YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.324 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

LALVIN 2323 YSEO Hefe wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

*LALVIN® ist eine eingetragene Handelsmarke von **Lallemand Inc.***

Nordamerika

44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

China

No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

Brasilien

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter filtration@eaton.com oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.2.44
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide