

## Reinvergärung LALVIN® OKAY

### *Saccharomyces Cerevisiae*

**LALVIN OKAY Hefe ist für junge, frische und aromatische Rosé- und Weißweine geeignet. Das Selektionsziel war eine geringe SO<sub>2</sub>-Bildung sowie die entsprechenden S-haltigen Fehlgerüche zu reduzieren. Die Selektionsarbeiten wurden von Lallemund und dem Institut Coopératif du Vin (ICV) durchgeführt. Ein zusätzlicher Vorteil von LALVIN OKAY ist, dass die Acetaldehyd- und flüchtige Säurebildung sehr gering ist.**

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN OKAY Hefe:

- Geringe Bildung von SO<sub>2</sub>
- Geringe Bildung von H<sub>2</sub>S
- Rasche und schnelle alkoholische Gärung

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN OKAY 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.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Traubenmost	20 – 30	35 – 40

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 OKAY Hefe wird am besten in die 10fache Menge Wasser von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. Die gesamte Rehydrierungszeit sollte 45 Minuten nicht überschreiten.

Die Rehydrierung in Traubenmost ist nicht empfehlenswert.

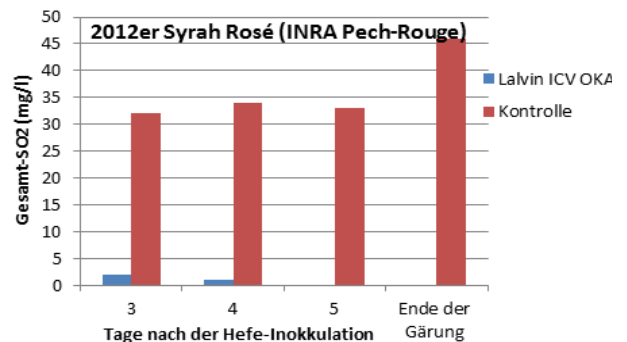
Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 und 22 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 15 °C betragen, wenn der Most mit LALVIN OKAY Hefe versetzt wird.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Traubenmoste wird eine Zugabe von zusätzlich 10 g/hl SIHA PROFERM® H<sub>2</sub> kombinierter Hefenährstoff empfohlen.

#### Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, eine hohe Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-% zu erzielen. Die Hefekombination weist einen moderaten Nährstoffbedarf sowie eine geringe Schaumbildung während der alkoholischen Gärung auf.

Mit LALVIN OKAY Hefe vergorene Weine weisen ein ausgeprägtes „Mouthfeel“ sowie eine geringere Bitterkeit auf.



LALVIN OKAY Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad.

LALVIN OKAY Hefe kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersatz 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 OKAY Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN OKAY Hefe kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferinformationen

LALVIN OKAY Hefe hat die Artikelnummer 93.367 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton
10 kg	Aluminium-Blockpackung

## Geprüfte Qualität

LALVIN OKAY Hefe wird während des Herstellungsprozesses laufend 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

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

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

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail  
unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.104  
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