

Reinvergärung LALVIN PERSY™ YSEO

Saccharomyces Cerevisiae

LALVIN PERSY YSEO ist für Roséweine, Rotweinaischen und Rotweinstöcke von Trauben der Rebsorten Syrah, Tempranillo und Spätburgunder geeignet. Das Selektionsziel war, Fruchtaromen auszubilden und für Rebsorten typische Aromenkomponenten während der alkoholischen Gärung zu bilden.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN PERSY YSEO Hefe:

- Ausgeprägte fruchtige Gäraromen
- Sehr geringe Bildung von Schwefelkomponenten
- Sehr geringe Bildung von S-haltigen Aromen
- Hohe Alkoholtoleranz
- Besonders zu empfehlen bei: Syrah, Tempranillo, Spätburgunder

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Maischen/Möcke möglichst frühzeitig mit LALVIN PERSY YSEO 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	
Rosémoste, Rotweinaischen und -moste	20 - 40 g/hl	30 - 50

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

LALVIN PERSY YSEO wird am Besten in die 5 – 10-fache Menge Wasser mit einer Temperatur von ca. 37 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. Eventuell ist eine zusätzliche Temperaturanpassung durch Zugabe von Maische/Most in das Rehydrierungsgefäß erforderlich, so dass eine max. Temperaturdifferenz zwischen rehydrierter Hefe und zu beimpfenden Tank von 8 - 10°C erreicht wird.

Die optimale Gärtemperatur sollte bei 20 °C liegen. Der Hefestamm ist einem Temperaturbereich zwischen 15 °C bis 28 °C aktiv.

Die Zugabe von GoFerm Protect Evolution (30 g/hl) zur Rehydrierung und 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Rosémoste, Rotweinaischen und Rotweinstöcke wird eine Zugabe von zusätzlich 30 g/hl OptiMUM Red kombinierter Hefenährstoff empfohlen.

Produkteigenschaften

Durch die mikrobiologische Selektionsarbeit ist es gelungen, ein Hefestamm nach dem YSEO Verfahren zu erzeugen, der feinfruchtige Weine mit rebsortentypischen Aromen ausbildet.

Eine weitere Eigenschaft des Hefestammes ist die Alkoholtoleranz bis 16 vol.%. Lalvin PERSY YSEO zeichnet sich durch eine geringe H₂S-Bildung und flüchtige Säurebildung aus. Die Hefe ist Killertoxin positiv, so dass eine gute Durchsetzung gegenüber Wildhefen erfolgen kann.

Um eine optimale Gäraktivität zu erreichen, ist es wichtig, dass der Hefestamm optimal mit hefeverfügbaren Nährstoffen versorgt wird. Dies ist sowohl während der Rehydrierung durch inaktive Hefenährstoffe sowie während des Verlaufes der alkoholischen Gärung mit Hefeautolysaten möglich.

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

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

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferinformationen

LALVIN PERSY YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.395 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

LALVIN PERSY YSEO 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

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

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

Singapur

100G Pasir Panjang Road #07-08
Singapur 118523
Tel: +65 6825-1668

Brasilien

Av. Ermano Marchetti, 1435 -
Água Branca, São Paulo - SP,
05038-001, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8461

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

© 2020 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.

DE
B 2.2.121
06-2020



Powering Business Worldwide