

## Reinvergärung LALVIN<sup>®</sup> BM 4x4

### *Saccharomyces Cerevisiae*

LALVIN BM 4x4 Hefe ist eine speziell nach dem **Lallemand Konzept der „Synergie Dynamique“** produzierte Trockenreinzuchtheefe, die die besonderen sensorischen Vorzüge der Hefe LALVIN BM 4x4 Hefe mit der Sicherheit einer gärstabilen Hefe vereint. Die speziellen Vorzüge sind neben der guten Farberhaltung ein sicheres Angären mit gezügeltem Durchgären und einem verbesserten Endvergärungsgrad. Die Trockenreinzuchtheefe LALVIN BM 4x4 Hefe ist besonders für würzige, komplexe Rotweine im Chiantistil geeignet.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN BM 4x4 Hefe:

- Breites Temperaturspektrum (18 – 28 °C)
- Polysaccharidfreisetzung
- Verdrängt schnell Wildhefe
- Moderates Angärverhalten, somit verlängerte Mazeration möglich
- Geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- Begünstigt den biologischen Säureabbau

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Traubenmaischen/-moste möglichst frühzeitig mit LALVIN BM 4x4 Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

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

Die genannten Dosagen 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 BM 4x4 Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch (35 – 38 °C) eingerührt und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren der Maische oder dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen. Erhitzte Traubenmaischen/-moste dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf ca. 25 °C mit LALVIN BM 4x4 Hefe versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA<sup>®</sup> Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 15 g/hl SIHA PROFERM<sup>®</sup> 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, mit der LALVIN BM 4x4 eine Hefe zu entwickeln, die hervorragend für die Herstellung eines würzigen, vollen Rotweins, ohne vegetative Noten, geeignet ist. Die hervorragenden organoleptischen Eigenschaften von LALVIN BM 4x4 Hefe wurden mit dem stabilen Gärprofil einer weiteren Hefe kombiniert. Weiterhin bildet sie Polysaccharide, was zu einem verbesserten „Mouthfeel“ ohne dominante Adstringens führt.

LALVIN BM 4x4 Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN BM 4x4 Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN BM 4x4 Hefe kann bis 16 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 BM 4x4 Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN BM 4x4 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 BM 4x4 Hefe hat die Artikelnummer 93.354 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

LALVIN BM 4x4 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 Langerlonsheim, Deutschland  
Tel: +49 6704 204-0

**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 2.2.87  
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