

### Reinvergärung Cross Evolution YSEO

#### ***Saccharomyces Cerevisiae***

**Das Institut für Wein-Biotechnologie der Universität Stellenbosch (Südafrika) und Lallemand Oenologie entwickelten diesen neuen Hybridhefestamm Cross Evolution YSEO. Durch die Herstellung nach dem YSEO-Herstellungsprozess ist der Hefestamm Cross Evolution YSEO in der Hefeversorgung verbessert und hefestammspezifischer produziert worden.**

**Cross Evolution YSEO Hefe ist besonders gut geeignet, die Typizität und Balance von Weißweinen (Grauburgunder, Sauvignon blanc und Gutedel) und Roséweinen zu fördern.**

Die spezifischen Vorteile von Cross Evolution YSEO Hefe:

- Hohe Aromenfreisetzung, besonders der rebsortenspezifischen Aromen
- Ausgewogene fruchtige und vegetative Aromen
- Niedriger Nährstoffbedarf
- Killer-Faktor aktiv (K2-Faktor), d. h. gute Durchsetzung gegenüber der spontanen Hefeflora
- Geringe Bildung von SO<sub>2</sub>-Bindungspartnern
- Gärtemperaturen: 14 – 16 °C

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit Cross Evolution YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge (g/hl)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Weißwein	25 – 30	30 – 40
Roséwein	25 – 30	30 – 35

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

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 18 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 14 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 25 °C nicht übersteigen.

Bei kühleren Gärtemperaturen (< 14 °C) wird die Adaption der Hefekultur in einer Teilmenge (5 – 10 % vom Gesamtgebinde) während 12 – 15 Stunden zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen empfohlen.

Cross Evolution YSEO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch mit einer Temperatur von 35 °C eingerührt. Der Zusatz von LALVIN® GO-FERM Hefenährstoff fördert die Bildung aktiver Hefezellen und verhilft zu einem hohen Endvergärungsgrad. Nach einer Rehydrierungszeit von 20 – 30 Minuten kann der aktivierte Hefearansatz dem zu beimpfenden Most zugegeben werden. Vermeiden Sie jedoch Temperatursprünge > 5 °C/h.

#### Produkteigenschaften

Durch eine Vielzahl von Selektionsarbeiten der Universität Stellenbosch und Lallemand Oenologie ist es gelungen, den Nährstoffbedarf der Cross Evolution YSEO Hefe während der Gärung zu minimieren. Diese Eigenschaft ist bestens geeignet für Moste, die aus gestressten Ertragsanlagen kommen und einen geringen Nährstoffgehalt aufweisen.

Cross Evolution YSEO Hefe zeigt einen zügigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen werden durch den killeraktiven Stamm unterdrückt. Cross Evolution YSEO Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat),  $\alpha$ -Ketoglutarsäure, flüchtige Säure und Ester.

Cross Evolution YSEO Hefe hat eine hohe Alkoholtoleranz und kann bis 15 Vol.-% Alkohol produzieren.

#### Sicherheit

Für Cross Evolution YSEO Hefe sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt der Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

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

## Lagerung

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

Cross Evolution 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.

## Geprüfte Qualität

Cross Evolution YSEO Hefe wird produziert von Lallemand Inc. und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktqualität überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

*LALVIN® ist eine Handelsmarke von Lallemand Inc.*

## Lieferformen

Cross Evolution YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.353.005 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

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

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

**Brasilien**  
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 2.2.84  
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