

Reinvergärung LAKTIA™

Lachancea thermotolerans (früher Kluyveromyces thermotolerans)

Die LAKTIA Hefe ist eine speziell selektionierte Nicht-Saccharomyces Kultur der Spezies *Lachancea thermotolerans*, die besonders die Säurestruktur der Weine prägt. Aufgrund ihrer spezifischen Stoffwechseleigenschaften bildet die LAKTIA Hefe Milchsäure und Milchsäureethylester und erhöht somit die Frische der Weine. LAKTIA Hefe ist besonders geeignet für Weißweinmoste sowie Rotweinmoste und Rotweinmaischen aus warmen klimatischen Gebieten.

Die spezifischen Vorzüge von LAKTIA Hefe:

- Erhöhte Bildung von Milchsäure (im höheren Gramm/Liter Bereich) und Milchsäureethylester
- Frische und Fruchtige Weine
- Geringe Bildung von Essigsäure und flüchtiger Säuren
- Zur sequentiellen Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae*

Anwendung und Dosage

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit der LAKTIA Hefe beimpft werden. Anschließend sollte nach 24 h mit *Saccharomyces cerevisiae* (25 g/hl) nachbeimpft werden. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig vermieden.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Weißwein-/Rotweinmost	25	35
Rotweinmaischen	25 - 30	30 - 35

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.

Die LAKTIA Hefe wird am Besten in 10facher Menge Wasser mit einer Temperatur von ca. 30 °C eingegürt und nach etwa 15 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. Eventuell ist eine zusätzliche Anpassung der Temperatur durch Zugabe von Most in das Rehydrierungsgefäß erforderlich. Die maximale Rehydrierungszeit beträgt 45 Minuten. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und beimpfenden Tank sollte zwischen 6 und 8 °C betragen.

Nach 24h ist es erforderlich mit *Saccharomyces cerevisiae* (25 g/hl) nach zu beimpfen um die Bildung von Milchsäure zu begrenzen. Ohne diese sind Konzentrationen von 6 - 8 g/l Milchsäure durch LAKTIA Hefe möglich.

Die Zugabe von Komplexnährstoffen wie SIHA® Proferm H⁺2 (20 g/hl) bei der Beimpfung mit LAKTIA und 600 mg SIHA Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung bei schwierigen Rotweinmaischen und Weißweinmosten wird eine Zugabe von zusätzlich 20 g/hl SIHA PROFERM® Fit kombinierter Hefenährstoff nach 1/3 der Gärung empfohlen.

Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, dass eine Bildung von Milchsäure und dem entsprechenden Milchsäureethylester durch die LAKTIA Hefe erreicht wird. Die Reduktion des pH-Wertes und Erhöhung der Gesamtsäure während der alkoholischen Gärung durch eine natürliche Säurebildung ergibt Frische und sortentypische Weine.

Eine weitere Eigenschaft des Hefestammes LAKTIA ist die Alkoholtoleranz bis max. 10 Vol.-%. Eine alleinige Anwendung von LAKTIA wird nicht empfohlen, da die Endvergärung nicht vollständig verläuft.

Die LAKTIA Hefe zeichnet sich durch eine geringe Bildung an Essigsäure und flüchtiger Säuren aus.

Um eine gute 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

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

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

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

Lieferformen

LAKTIA Hefe hat die Artikelnummer 93.390 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

LAKTIA 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.

LAKTIA™ 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 Altlufsheim, 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**

DE
B 2.2.117
04-2020

© 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.



Powering Business Worldwide