

Reinvergärung LALVIN® QA 23 YSEO

Saccharomyces Bayanus – Nach dem Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

LALVIN QA 23 YSEO Hefe ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die für die Vergärung von frischen, fruchtbetonten Weißweinen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind kontinuierliche positive Ergebnisse in der Weinsensorik (Frische, grüner Apfel) sowie eine gesteigerte Reintönigkeit der Weine. LALVIN QA 23 YSEO Hefe ist besonders geeignet für Muskat-Sorten, Müller-Thurgau und Gutedel.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN QA 23 YSEO Hefe:

- Niedriger Nährstoffbedarf
- Sehr gute Kaltgäreigenschaften
- Rasches An- und Durchgärvermögen

Unter Stressbedingungen:

- Zuverlässige sensorische Verbesserung
- Verbesserte Reintönigkeit der Weine

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN QA 23 YSEO 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	
Weißweinmost	15 – 20	30 – 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 QA 23 YSEO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 14 und 18 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 13 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 30 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Produkteigenschaften

Der YSEO-Herstellungsprozess ist ein neues Trockenreinzuchtheefe-Produktionsverfahren. LALVIN QA 23 YSEO Hefe wurde in der Hefeführung gesteuert und den Hefenährstoffen verbessert sowie hefestamm-spezifischer produziert. Der verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu regelmäßig positiven Ergebnissen bei der Sensorik (Frische, grüner Apfel) und weniger Fehlparmen sowie einer erhöhten Fruchtigkeit der Weine.

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, den Nährstoffbedarf der Hefe LALVIN QA 23 YSEO während der Gärung zu minimieren. Diese Eigenschaft ist bestens geeignet für Moste, die aus gestressten Ertragsanlagen kommen und einen geringen Nährstoffgehalt aufweisen. LALVIN QA 23 YSEO Hefe unterstützt einen fruchtigen Weintyp mit Apfel- und Zitrusaromen.

LALVIN QA 23 YSEO Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad.

LALVIN QA 23 YSEO Hefe kann bis 14 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 QA 23 YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN QA 23 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

LALVIN QA 23 YSEO 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.

Lieferinformationen

LALVIN L 2056 YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.330 und wird in folgenden Verpackungseinheiten 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

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 oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.2.56
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