

Reinvergärung LALVIN® R-HST

Saccharomyces Cerevisiae

LALVIN R-HST Hefe wurde durch natürliche Selektion aus österreichischen Rieslingmosten gewonnen. LALVIN R-HST Hefe verfügt über hervorragende Grundeigenschaften wie rasche Angärung, gute Durchgärung und geringfügige Bildung von nichterwünschten Gärungsnebenprodukten. Die Selektion erfolgte über einen Zeitraum von mehreren Jahren aus Mosten der gleichen Lage, die regelmäßig Spitzenprodukte hervorbrachten. Der Stamm R-HST wurde wiederholt in der Spontanflora angetroffen und war immer zu Ende der Gärung gemeinsam mit einem oder zwei anderen Stämmen in den Jungweinen dominant vertreten. Vergleiche zwischen diesen Stämmen haben den Stamm R-HST als besten gezeigt. LALVIN R-HST Hefe belässt die hervorragenden Rieslingstrukturen und bringt feinen, sortentypischen Riesling.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN R-HST Hefe:

- Betonung des Rieslingcharakters
- Rasche Angärung
- Vollständige Endvergärung
- Geringe Bildung von unerwünschten Nebenprodukten
- Geringe Schaumbildung

Anwendung

LALVIN R-HST Hefe eignet sich besonders zur Vergärung von Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau aber auch von Muskatsorten.

Es werden jeweils die Sortencharaktere durch die Gärungsaromen der Hefe unterstützt ohne die Sortenart zu verändern. Besonders der Riesling erhält ein feines, würziges Sortenbukett.

Die folgenden Einsatzmengen stellen Richtwerte dar, die je nach Voraussetzungen des Gärguts, wie Gesundheit, Temperatur, Anwesenheit von Fungizidresten, Gebindegrößen, Möglichkeit der Temperaturkontrolle und -regelung, entsprechend angepasst werden sollten. Generell sollten bei niedrigeren Gärtemperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Dosage-Richtwerte:

Gärtemperatur > 15 °C 15 – 30 g/hl
(Mindest-Dosierung 10 g/hl)

Zur Erzielung einer optimalen Verteilung empfiehlt Eaton folgende Arbeitsweise:

Die abgewogene Hefemenge in einem Gefäß in die etwa 5 – 8fache Menge an Wasser von ca. 35 °C einrühren. Wassertemperatur unbedingt einhalten.

Bis zur völlig klumpenfreien Verteilung der Hefe weiterrühren und dann 15 Minuten quellen lassen. Dabei schäumt die Hefe auf.

Dann verdünnt man den Hefeansatz unter intensivem Rühren mit Most. Dieser Ansatz enthält nun hochaktive Hefezellen und kann sofort oder nach kurzer Standzeit zur Beimpfung verwendet werden.

LALVIN R-HST Hefe kann auch ohne Suspendierung direkt dem Most zugegeben werden. Die Angärzeit verlängert sich dadurch um wenige Stunden. Um dennoch eine sichere Gärung zu gewährleisten, sollte die Hefemenge um ca. 20 % erhöht werden.

Der Gärbereich liegt zwischen 10 und 30 °C, wobei die optimale Gärleistung bei Temperaturen zwischen 15 und 22 °C erreicht wird. Bei großen Gärgebunden sollte für eine ausreichende Kühlung gesorgt sein.

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 R-HST Hefe wird unter Schutzgas in luftdichter Aluminium-Dose verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN R-HST 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 aufzubrechen.



Lieferformen

LALVIN R-HST Hefe hat die Artikelnummer 93.318 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g Dose
12 x 500 g Dosen im Karton

Geprüfte Qualität

LALVIN R-HST Hefe wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

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

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 2.2.37
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