

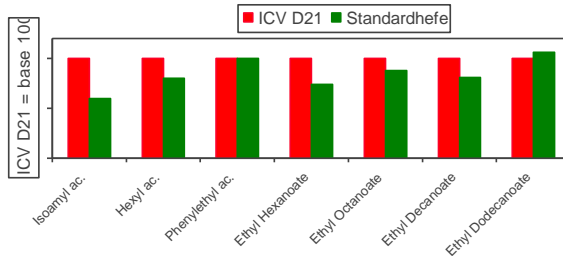
Reinvergärung LALVIN® ICV D21

Saccharomyces Cerevisiae

LALVIN ICV D21 Hefe ist eine Selektion des Institutes ICV Montpellier. LALVIN ICV D21 Hefe verfügt über hervorragende Kaltgäreigenschaften, einen gezügelten Gärverlauf und eine geringfügige Bildung unerwünschter Gärungsnebenprodukte.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN ICV D21 Hefe:

- Betonung der Weißwein-Kaltgäraromen
- Rasches An- und Durchgärvermögen
- Geringe Bildung von unerwünschten Nebenprodukten
- Gute Dominanz gegenüber der Spontanflora
- Bildung tropischer Fuchtaromen (Ananas, Maracuja)



Anwendung

LALVIN ICV D21 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.

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 25 – 50 g/hl
(Mindest-Dosierung 20 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 dem Most. Dieser Ansatz enthält nun hochaktive Hefezellen und kann sofort oder nach kurzer Standzeit zur Beimpfung verwendet werden.

LALVIN ICV D21 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 15 und 25 °C, wobei die optimale Gärleistung bei Temperaturen zwischen 15 und 20 °C erreicht wird. Bei großen Gärgebänden 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 ICV D21 Hefe wird unter Schutzgas in luftdichtem Aluminium-Blockpack verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN ICV D21 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 ICV D21 Hefe hat die Artikelnummer 93.343 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

LALVIN ICV D21 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

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

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

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

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 oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.2.71
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