

## Reinvergärung LALVIN® C

### *Saccharomyces Bayanus*

**LALVIN C Hefe ist ein speziell selektionierter Trockenreinzuchthefestamm von *Saccharomyces Bayanus*, der bei der Vergärung von Sektgrundweinen eingesetzt wird und auch sehr gut zur Überwindung von Gärstockungen geeignet ist. Die speziellen Vorzüge sind neben der hohen Alkoholtoleranz ein rasches Angären und sicheres Durchgären auch unter ungünstigen Verhältnissen. Die LALVIN C Hefe ist sowohl für Rot- als auch für Weißweine geeignet.**

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN C Hefe die gerade bei der Tankgärung gefordert werden:

- Speziell für die Vergärung von Sektgrundwein und in Stockung geratene Weine
- Hohe Alkohol- und CO<sub>2</sub>-Toleranz (bis 15 Vol- %)
- Rasches An- und Durchgärvermögen
- Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- Gutes Sedimentierverhalten, frühzeitiger und sauberer Abstich durch rasche Depotbildung

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Sektgrundweine oder stockenden Jungweine möglichst frühzeitig mit LALVIN C Hefe beimpft werden. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Sekt	15 – 20	20 – 40
Bei Gärstopp		30 – 50

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 C Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 30 – 35 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Wein beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 30 °C, die Start- und Gärtemperatur sollte mindestens 13 °C betragen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 20 g/hl SIHA PROFERM® Plus kombinierter Hefenährstoff in die abklingende Gärung empfohlen.

#### Produkteigenschaften

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die Alkoholtoleranz der Hefe LALVIN C Hefe während der Gärung zu steigern. LALVIN C Hefe zeichnet sich durch sehr gutes Sedimentierverhalten aus und erleichtert somit das Abstechen der Weine. Diese sehr positive Eigenschaft der Hefe wird laufend durch weitere Selektion verstärkt und abgesichert. Weitere Ziele der Entwicklungsarbeit waren hohe Gäraktivität und -vitalität.

LALVIN C Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN C Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN C Hefe kann bis 16 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 C Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN C Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferinformationen

LALVIN C Hefe hat die Artikelnummer 93.301 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

LALVIN C 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.*

### 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](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.47  
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