

Reinvergärung
LALVIN® OPALE YSEO

Saccharomyces Cerevisiae
Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

LALVIN OPALE YSEO Hefe ist eine Selektion des Institut Coopératif du Vin (ICV) aus Frankreich. Im Vergleich mit anderen Hefen zeichnet sich LALVIN OPALE YSEO Hefe durch die vermehrte Ausbildung flüchtiger Weinaromen aus. Die Hefe ist besonders für den Ausbau aromatischer Weiß- und Roséweine geeignet.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN OPALE YSEO Hefe:

- Empfohlen für Sauvignon blanc, Syrah Rosé, Chardonnay
- Sehr gute Angärung (Killerfaktor positiv – K2 Faktor)
- Moderater Nährstoffbedarf

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste frühzeitig mit LALVIN OPALE 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 für	
	normale Gärbedingungen	schwierige Gärbedingungen
Weißweinmoste	25 – 30	40
Rosémoste	25 – 35	40

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden.

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

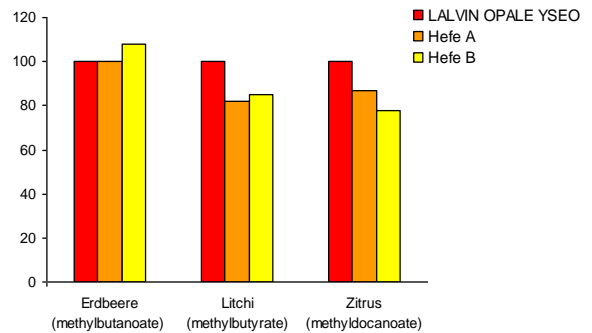
Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 18 und 20 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 15 °C betragen. Der Gärtemperaturbereich kann 15 – 30 °C umfassen.

LALVIN OPALE YSEO Hefe gärt auch bei hohem Reifegrad der Trauben verlässlich und zeichnet sich durch eine gute Implantation (Killerfaktor aktiv) sowie eine erhöhte Ausbildung an flüchtigen Aromakomponenten, besonders bei den Rebsorten Sauvignon blanc und Chardonnay, aus.

Produkteigenschaften

Sensorische Charakteristik:

- Intensive und komplexe Fruchtaromen
- Geringe Bildung grüner Aromen



Effekt von LALVIN OPALE YSEO Hefe auf die Konzentrationen flüchtiger Aromakomponenten bei einem Sauvignon blanc.

LALVIN OPALE YSEO Hefe ist eine schnell angärende und zügig durchgärende Hefe. Weitere Gäreigenschaften sind:

- Abbau von Äpfelsäure um 0,1 – 0,4 g/l
- Geringe SO₂-Bildung
- Geringe H₂S-Bildung

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

LALVIN OPALE 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.

Lieferformen

LALVIN OPALE YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.360 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

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

Geprüfte Qualität

LALVIN OPALE YSEO 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

Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

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

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail
unter filtration@eaton.com oder
online unter eaton.com/filtration**

DE
B 2.2.100
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