

Reinvergärung LALVIN® DV 10

Saccharomyces Bayanus

LALVIN DV 10 Hefe ist ein speziell selektionierter Trockenreinzuchthefestamm von *Saccharomyces bayanus*, der sehr zuverlässig bei der Vergärung von Weißweinmosten und Sektgrundweinen eingesetzt wird. LALVIN DV 10 Hefe erzeugt relativ neutrale Sekte mit guter Balance zwischen Frucht und Eleganz.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN DV 10 Hefe, die gerade bei der Tankgärung gefordert werden:

- Speziell für die zweite Gärung, da gute Alkoholtoleranz
- Geringer Nährstoffbedarf
- Rasches An- und Durchgärvermögen
- Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- Gutes Sedimentierverhalten

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste und Sektgrundweine möglichst frühzeitig mit LALVIN DV 10 Hefe beimpft werden. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Most und Sekt	20 – 30	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 DV 10 Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 30 – 35 °C eingegührt und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most oder Wein beigegeben.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 20 g/hl SIHA Gär- und Hefenährstoff empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die Alkoholtoleranz der Hefe LALVIN DV 10 Hefe während der Gärung steigern. Diese positive Eigenschaft der Hefe wird laufend durch weitere Selektion verstärkt und abgesichert. Weitere Ziele der Entwicklungsarbeit waren hohe Gäraktivität und -vitalität. LALVIN DV 10 Hefe ist eine relativ neutrale, zuverlässige Gärhefe mit feiner Balance zwischen Frucht und Eleganz.

LALVIN DV 10 Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN DV 10 (Hefe) erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN DV 10 Hefe kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerverbrauch 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 DV 10 Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN DV 10 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.

Lieferinformationen

LALVIN DV 10 Hefe hat die Artikelnummer 93.316 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

LALVIN DV 10 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 oder online unter eaton.com/filtration

DE
B 2.2.49
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