

Reinvergärung
LALVIN® D 254 YSEO

Saccharomyces Cerevisiae – Nach dem Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

LALVIN D 254 YSEO Hefe ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmaischen im Barrique eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungprozess sind eine reduzierte Bildung von Bitternoten und intensivere Bildung von Rebsortenaromen. LALVIN D 254 YSEO Hefe ist sehr gut für abgerundete, saftige Rotweine geeignet (Spätburgunder, Lemberger, Blauer Portugieser).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN D 254 YSEO Hefe:

- Niedriger Nährstoffbedarf
- Gute Temperatur- und Alkoholtoleranz
- Rasches Ersetzen von Wildhefen
- Als Bâtonnagehefe geeignet

Unter Stressbedingungen:

- Reduzierte Bildung von Bitternoten
- Reduzierte Bildung von Fehleraromen
- Verstärkte Ausbildung von rebsortenspezifischen Aromen

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN D 254 YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Rotweinmaische	20 – 30	30 – 40
Rotweinmost	20 – 25	30 – 35

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 D 254 YSEO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 24 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf ca. 20 °C mit LALVIN D 254 YSEO Hefe versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 10 g/hl SIHA Gär Salz Hefenährstoff empfohlen.

Produkteigenschaften

Der YSEO-Herstellungprozess ist ein neues Trockenreinzuchtheefe-Produktionsverfahren. LALVIN D 254 YSEO Hefe wurde sequentiell in der Hefeführung gesteuert, in den Hefenährstoffen und veränderten Steuerungsanwendungen verbessert sowie hefestammspezifischer produziert. Dieser verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu einer reduzierten Bildung von Bitternoten und weniger Fehleraromen sowie einer erhöhten Fruchtigkeit der Weine.

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die FarbadSORption der Hefe zu reduzieren und damit eine bessere Farbausbeute zu erzielen. Mit LALVIN D 254 YSEO Hefe vergorene Weine präsentieren sich weich, aromatisch und mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit.

LALVIN D 254 YSEO Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad.

LALVIN D 254 YSEO Hefe kann bis 15 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersumsatz 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 D 254 YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN D 254 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.

Lieferinformationen

LALVIN D 254 YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.319 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

Geprüfte Qualität

LALVIN D 254 YSEO 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 2.2.48
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