

Reinvergärung LALVIN® ICV THERMO

Saccharomyces Cerevisiae

LALVIN ICV Thermo Hefe ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheife die den Anforderungen der Thermovinifikation gerecht wird. Die Selektionsarbeiten wurden von Lallemend und dem Institut Coopératif du Vin (ICV) durchgeführt. Die speziellen Vorzüge sind eine verlässliche Gäraktivität und die verstärkte Ausbildung von Beerenfruchtarten.

LALVIN ICV THERMO Hefe ist sehr gut für abgerundete, saftige Rotweine geeignet (Spätburgunder, Lemberger, Blauer Portugieser).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN ICV THERMO Hefe:

- Kombination aus zwei Aktivhefen
- Für intensive Fruchtarten
- Rasche und schnelle alkoholische Gärung

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN ICV THERMO 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	25 – 30	35 – 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 ICV THERMO Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 38 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren dem Rotmost/der Maische beigegeben.

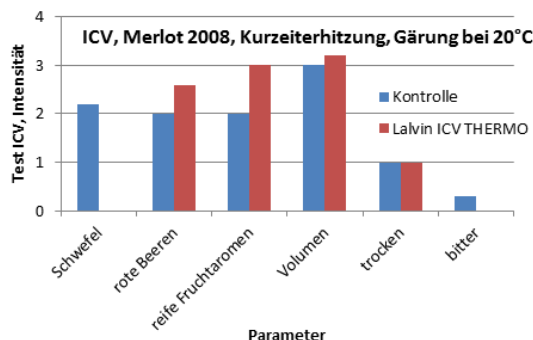
Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 und 28 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 15 °C betragen. Erhitzte Rotmoste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf ca. 25 °C mit LALVIN ICV THERMO Hefe versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Rotmoste wird eine Zugabe von zusätzlich 20 g/hl SIHA PROFERM® H² kombinierter Hefenährstoff empfohlen.

Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, eine hohe Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-% zu erzielen. Die Hefekombination weist einen moderaten Nährstoffbedarf sowie eine geringe Schaumbildung während der alkoholischen Gärung auf.

Mit LALVIN ICV THERMO Hefe vergorene Weine präsentieren sich weich, aromatisch und mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit.



LALVIN ICV THERMO Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad.

LALVIN ICV THERMO 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 ICV THERMO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN ICV THERMO Hefe kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferinformationen

LALVIN ICV THERMO Hefe hat die Artikelnummer 93.366 und wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

10 kg Aluminium-Blockpackung

Geprüfte Qualität

LALVIN ICV THERMO Hefe wird während des Herstellungsprozesses laufend 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 2.2.105
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