

Reinvergärung LALVIN® EC 1118 Bio

Saccharomyces Cerevisiae var. Bayanus

LALVIN EC 1118 Bio Hefe ist eine unter optimierten Bedingungen hergestellte Trockenreinzuchthefe. Alle verwendeten Rohstoffe werden nach den Kriterien des zertifizierten biologischen Anbaus hergestellt und für die Produktion von LALVIN EC 1118 Bio Hefe verwendet.

Der Hefestamm EC 1118 Bio (Original „Prise de Mousse“) wurde in der Champagne selektioniert und vom Comité Interprofessionel du Vin de Champagne (CIVC) validiert. Sichere Endvergärung und hohe Alkoholtoleranz sind charakteristisch für LALVIN EC 1118 Bio Hefe.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN EC 1118 Bio Hefe:

- Sehr gute Dominanz, Killerfaktor
- Schnelle Angärungsgeschwindigkeit
- Sicherer, regelmäßiger Gärverlauf
- Mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoffen empfehlenswert

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN EC 1118 Bio Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmengen (g/hl)	
	normalen Gärbedingung	schwierigen Gärbedingung
Weißwein, Rosé	25 – 30	30 – 40
Kaltgärung (< 15 °C)		30 – 40
Sektgärung	25 – 35	35 – 60
2. Hefeansatz zur Wiederangärung		50 – 90

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 muss für ausreichende Kühlung gesorgt werden.

LALVIN EC 1118 Bio Hefe wird am besten in die 5 – 10fache Menge Most/Wasser-Gemisch von 37 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und erneutem Durchrühren dem zu beimpfenden Wein zugegeben.

Für Sektvergärungen und schwierige Gärbedingungen wird die Adaption der Hefesuspension an die Temperaturbedingungen und Alkoholkonzentrationen empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dabei wird die für die zu vergärende Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärguts gegeben, bis etwa die Hälfte des vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Danach wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des zu vergärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Hefestammeigenschaften:

- Gärtemperatur 15 – 25 °C
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Neutraler Einfluss auf die Einleitung des BSA
- Geringe H₂S-Bildung
- β-Glucosidase-Enzymaktivität
- Alkoholtoleranz bis 18 Vol.%

Sämtliche Rohstoffe stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau. Alle Produktionsschritte für diese Hefe unterliegen der Kontrolle gemäß den Verordnungen (EC) Nr. 203/2012, Appendix VIII (a) sowie 889/2008 und 834/2007 sowie den hohen Qualitätsstandards von Lallemand Inc.



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 EC 1118 Bio Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN EC 1118 Bio Hefe kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C ein Jahr gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

LALVIN EC 1118 Bio Hefe hat die Artikelnummer 93.361 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

1 kg	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
10 x 1 kg	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

LALVIN EC 1118 Bio 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 2.2.54.1
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