

LALVIN EC 1118



69.104

Die Originalhefe 'Prise de Mousse'

Selektion von LALLEMAND in der Champagne mit Validierung durch Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Die sehr gut bewährten Gärungseigenschaften der Hefe Lalvin EC 1118 ermöglichen die vielfältigsten Anwendungen bei der Bereitung von Schaumweinen, Weißweinen, Roséweinen, Fruchtweinen, etc.

Mikro- biologische und önologische Eigenschaften

- Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus
- sehr gute Dominanz, Killerfaktor aktiv
- schnelle Angärgeschwindigkeit
- sicherer, regelmäßiger Gärverlauf
- Alkoholtoleranz bis 18 % Vol.
- optimaler Temperaturbereich von 15°C bis 25°C (gäraktiv von 8 °C bis 31 °C)
- mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoffen empfohlen
- Rehydratation mit Go-Ferm empfohlen
- sehr gut geeignet für Kaltgärung
- vielseitig einsetzbar
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- neutraler Einfluß für Einleitung des BSA
- geringe H₂S –Bildung
- interessante Aktivität Beta-Galcosidase

Dosage	Weissweingärung, Roséweine	25 bis 40 g/hl
	Kaltgärung (< 15°C.)	40 bis 40 g/hl
	Sektgärung	25 bis 60 g/hl
	zum Neustart bei Gärstockungen	50 bis 90 g/hl

Zugabe Hefe EC 1118 wird in 5 -10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37 °C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen. Für Sektgärungen und schwierige Gärbedingungen wird Adaption der Hefesuspension an Temperaturbedingungen und Alkoholkonzentration empfohlen.

Anwendung Auflösung in warmen Wasser: Zwecks optimaler Erhaltung der Gär- und Vermehrungsfähigkeit wird die Trockenhefe in der 5- bis 10 fachen Menge (0,5 bis 1 l je 100 g) Wasser von 35 – 40 °C aufgelöst. Die Wassertemperatur muss unbedingt eingehalten werden (Verwendung eines Thermometers). Unterhalb 35 °C ist der Anteil an lebender Zellen geringer; höhere Temperaturen als 40 °C töten die Zellen ab.

Wegen der hohen Aktivität entsteht beim Lösen eine feine Schaumbildung; die Hefe soll langsam und unter ständigem Rühren in die entsprechende Wassermenge gegeben werden. Zum vollständigen Aufquellen benötigt sie etwa 10 Minuten.

Hierauf rührt man die Suspension nochmals auf und mischt sie dem Tankinhalt bei.

Dosierung im Normalfall 10 g Trockenhefe pro hl Traubenmost oder Maische. Bei stärkerem Einbrand, tiefen Kellertemperaturen oder anderen Hemmfaktoren empfehlen wir die Dosierung auf 15 - 20 g Trockenhefe pro hl zu erhöhen.

Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. DANSTAR FERMENT AG. Alpenstrasse 12, CH 6200 Zug. www.lallemmandwine.com 4/2006