

## Reinvergärung LALVIN® W

### *Saccharomyces Cerevisiae*

**LALVIN W Hefe ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheife der LWG Veitshöchheim (Dr. I. Benda), die für die Vergärung von Weißmosten geeignet ist. Gut geeignete Rebsorten für die Vergärung mit Lalvin W Hefe sind Silvaner, Burgunder-Sorten, Riesling, Müller-Thurgau, Gutedel und Bacchus.**

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN W Hefe:

- Gutes Angärvermögen, aromaschonende und gezügelte Vergärung
- Ausgeprägte „Killereigenschaften“ gegenüber nativen Weinhefen
- Hoher Endvergärungsgrad
- Killereigenschaften = Dominanz gegenüber Wildhefen

#### Anwendung

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

Einsatzzweck	Anwendungsmenge (g/hl)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Weißwein	20 – 30	30 – 50

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 W Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 37 – 40 °C eingerührt und nach etwa 10 Minuten und erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 15 und 18 °C. Die Starttemperatur sollte mindestens 13 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 25 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 30 – 40 g/hl SIHA Gär- und Nährstoff empfohlen.

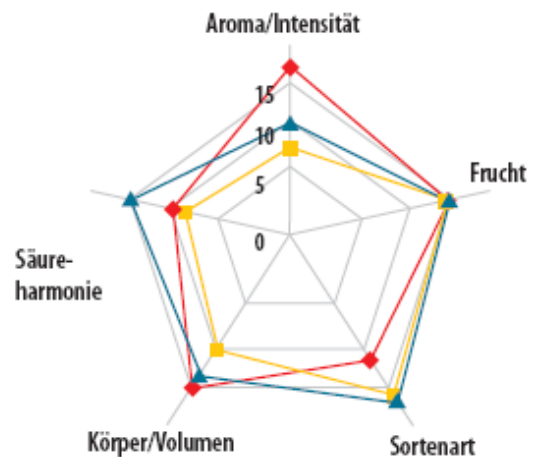
#### Produkteigenschaften

LALVIN W Hefe wurde speziell für einen zarten, filigranen Weißweintyp durch die Erzeugung von sekundären Gäraromen selektioniert. Bei hochwertigen Mosten werden zartfruchtige Aromen mit wenig vegetativen Komponenten gebildet.

#### 2009 Weißburgunder Spätlese, Veitshöchheim:

<b>DLG-QZ:</b>
Lalvin W: 2,73
TRZH 2: 2,50
TRZH 3: 2,50

◆ Lalvin W
■ TRZH 2
▲ TRZH 3



LALVIN W Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen werden aufgrund der Killereigenschaften von LALVIN W Hefe unterdrückt. LALVIN W Hefe erzeugt wenig unerwünschte Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN W Hefe kann bis 14 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 W Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN W 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.

## Lieferformen

LALVIN W Hefe hat die Artikelnummer 93.304 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

LALVIN W 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

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](mailto:filtration@eaton.com) oder online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.61  
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