

Reinvergärung LALVIN® 71 B YSEO



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

LALVIN 71 B YSEO Hefe aus Eaton's Begerow Product Line ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweinmaischen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind deutlich verbesserte organoleptische Eigenschaften der Weine. Die LALVIN 71B YSEO Hefe ist sehr gut für leichte, würzige Rotweine im Primeurtyp geeignet (Trollinger, Schwarzriesling).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN 71 B YSEO Hefe:

- Abbau von bis zu 15 % der im Most vorhandenen Äpfelsäure
- Rasches An- und Durchgärvermögen

Unter schwierigen Bedingungen:

- Verbessertes organoleptischer Eindruck der Weine

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN 71 B YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Rotweinmaische	15 – 25	30 – 40
Rotweinmost	15 – 20	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 71 B 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 22 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 16 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf ca. 20 °C mit LALVIN 71 B YSEO Hefe versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA® Vitamin B₁ Hefenährstoff auf 1.000 l Most erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 15 g/hl SIHA Gärsalz Hefenährstoff empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärgutes gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weines gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Der YSEO-Herstellungsprozess ist ein neues Trockenreinzuchtheefe-Produktionsverfahren. LALVIN 71B YSEO Hefe wurde in der Fermentationsführung und im Trocknungsprozess verbessert und hefestammspezifischer produziert. Dieser verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu deutlich optimierten Resultaten in allen sensorischen Bereichen.

Mit LALVIN 71 B YSEO Hefe vergorene Weine zeichnen sich durch eine samtene Fruchtigkeit aus. Auch bei neutralen Rebsorten wird ein ausgeprägtes Fruchtroma entwickelt.

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die im Most vorkommende Äpfelsäure, je nach Gärtemperatur, bis zu 15 % zu reduzieren.

LALVIN 71 B YSEO Hefe kann bis 14 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersatz 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 71 B YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN 71 B 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 71 B YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.306 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

LALVIN 71 B 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.

Zentrale Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724

Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)

Tel.: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland

Tel.: +49 2486 809-0

Internormen Product Line

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland

Tel.: +49 6205 2094-0

Begerow Product Line

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Deutschland

Tel.: +49 6704 204-0

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos

Brasilien

Tel.: +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China

Tel.: +86 21 5200 0422

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914

Tel.: +65 6825 1668

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail unter filtration@eaton.com. Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online unter eaton.com/filtration

Nicht alle Produkte der Eaton's Begerow Product Line sind in allen Regionen verfügbar. Bitte kontaktieren Sie Ihre lokale Eaton Niederlassung, um die Verfügbarkeit zu ermitteln.

© 2013 Eaton Corporation. 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