

Reinvergärung LALVIN® EC 1118

Saccharomyces Bayanus

LALVIN EC 1118 Hefe ist ein speziell selektionierter Trockenreinzuchthefestamm von *Saccharomyces bayanus*, der sehr zuverlässig bei der Vergärung von weißen Mosten eingesetzt wird.

LALVIN EC 1118 Hefe betont bei Stillweinen die Zitrusaromen, bei Sekten werden eher Aromen von grünen Äpfeln bis hin zu vegetativen Nuancen gebildet. Gut geeignete Rebsorten sind Chardonnay, Weißburgunder und leichte Grauburgunder.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN EC 1118 Hefe:

- Speziell für die Vergärung von Sektgrundwein
- Gute Aktivität in weitem Temperaturbereich
- Rasches An- und Durchgärvermögen
- Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- Gutes Sedimentierverhalten
- Geringer Nährstoffbedarf

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Sektgrundweine möglichst frühzeitig mit LALVIN EC 1118 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	
Sekt- und Schaumweinbereitung	20 – 30	30 – 40
Most	20 – 30	30 – 40

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 EC 1118 Hefe wird am besten in die 10fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 30 – 35 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most oder dem Wein beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 14 und 18 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 12 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 30 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Produkteigenschaften

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die Gäraktivität der LALVIN EC 1118 Hefe auch unter ungünstigsten Bedingungen zu steigern und dabei ihren Nährstoffbedarf herabzusetzen. Aufgrund erhöhter β -Glucosidaseaktivität werden gebundene Terpene freigesetzt, welche den fruchtigen Charakter steigern. LALVIN EC 1118 Hefe ist eine klassische Champagnerhefe mit einer hohen Autolysestabilität.

LALVIN EC 1118 Hefe zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN EC 1118 Hefe erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO_2 , H_2S , Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α -Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester.

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

LALVIN EC 1118 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.

Geprüfte Qualität

LALVIN EC 1118 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.

Lieferinformationen

LALVIN EC 1118 Hefe hat die Artikelnummer 93.303 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

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 2.2.54
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