



# Lalvin ICV K1 MARQUÉE

**Saccharomyces cerevisiae**

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Für Primeurweine und Sturmerzeugung.

Für langanhaltende Frische. Produziert intensive Gärungsester und reduktive Weine. Sulfitbildend, hemmt BSA.

Gärtemperatur: 15 – 21 °C

Gärstärke: mittel

Nährstoffbedarf: nieder

## ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (35 – 40 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebilde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 10 °C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

## DOSIERUNG

25 – 40 g/hl

## LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

## AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

