



# Lalvin EC 1118

**Selektierter Reinzuchthefestamm der Art *Saccharomyces cerevisiae* (E491)  
für oenologische Zwecke**

## Spezifikation

### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:

Farbe:

beige bis hellbraun

Geruch:

typischer Hefegeruch

### Produkt Spezifikation

Lebendzellzahl

$>10^{10}$  CFU/g

Trockengehalt

$>92$  %

Coliforme

$<10^2$  CFU/g

E. coli

keine in 1g

S. aureus

keine in 1g

Salmonellen

keine in 25g

Milchsäurebakterien

$<10^5$  CFU/g

Essigsäurebakterien

$<10^4$  CFU/g

Schimmel

$<10^3$  CFU/g

Fremdhefe

$<10^5$  CFU/g

### Schwermetalle

Blei

$<2$  mg/kg

Quecksilber

$<1$  mg/kg

Arsen

$<3$  mg/kg

Cadmium

$<1$  mg/kg

### Oenologische Anwendung

1. Rehydrieren Sie die Hefe in der 10-fachen Menge sauberen Wassers (35 °C bis 40 °C).
2. Vorsichtig einrühren und 20 Minuten warten.
3. Dem Most zugeben. Die Temperaturdifferenz zwischen Most und Hefeansatz darf nie größer sein als 10 °C (wenn irgendwelche Zweifel bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder Lallemand).
4. Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoffe belassen.
5. Die Hefe immer in einem sauberen Behälter rehydrieren.
6. Niemals im Most rehydrieren.

### Dosierung

Weißwein:

25 – 40 g/hl

Rotwein:

30 – 50 g/hl

### Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (0 bis 22 °C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.  
Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 4 Jahre. Geöffnete Packungen rasch verbrauchen.

### Verpackung

10 kg; 500 g; 125 g