

Anwendungsprotokoll für die Flaschenversektung

1. HEFEVORBEREITUNG

- Rehydrierung der Hefe

- 10 - fache Wassermenge als Hefemenge 35-40 °C
 - + 15 g/hl Lalvin GoFerm
 - + 20 g/hl Hefe (je nach Gärbedingungen und Grundwein)
- Einrühren und 20 min Quellen lassen

- Akklimatisierung

- Hefeansatz mit gezuckertem Grundwein 1:1 verdünnen
Dosage von 10-15 g Hefenähersalz in den Hefeansatz zugeben
Alle 3-4 h die Menge mit gezuckertem Grundwein verdoppeln bis mind. 5%
Impfmenge des Gesamtvolumens erreicht sind, Optimaltemperatur 20°C

Die Dichte sollte im Ansatz von 1030 auf 1000 absinken

2. GRUNDWEINVORBEREITUNG

- Grundwein muss Eiweiß- und Weinstein stabil sein
EK- (oder Membranfiltration) vor Füllung
Zucker-Dosage: 4 g/l = 1bar, 24 g/l für 6 bar, = 2,73 l/hl RTK Sucraisin
Nähersalz-Dosage: je nach FAN- Wert 15-40 g/hl Filtramon DAP
80 ml/hl Clarifiant XL (Rüttelhilfe Bentonit- und Silikatbasis)

3. Hefe-Dosage

Angärzeit 12 – 24h, Dichtekontrolle vor der Füllung

4. Füllung: dauerhaftes Mischen während Füllung notwendig (gleichmäßige Verteilung der Hefe und Rüttelhilfe)

5. Gärtemperatur bei Gärstart 18°C, dann 15°C

6. Gärkontrolle mit Aphrometer

Hefestämme für Flaschenversektung

Lalvin EC 1118 maximale Gärsicherheit, sehr reduktiv, langsame Autolyse

IOC 18/2007 für Sekte mit fruchtiger feiner Aromatik, feine Autolyse

Lalvin DV 10 klassische Champagnerhefe mit rascher und intensiver Autolyse

Version: 06/2021

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Lallemand GmbH
Triesterstraße 4a
A 2353 Guntramsdorf
+43 2236 50 62 99
www.weintechnologie.at

