



Die Vielfalt der natürlichen Reinzuchthefen zeigt die immense Biodiversität von Hefestämmen in Most und Wein. Während einer Spontangärung tragen die verschiedenen Populationen, ob in positiver oder negativer Weise, zur aromatischen Komplexität und Ausprägung des Weines bei. Lallemand Önologie bietet unter **Level 2 Solutions** unkonventionelle Reinzuchthefen zur sequentiellen Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae* an und eröffnet damit vielfältige Möglichkeiten.

ANWENDUNG

- einzigartige Eigenschaft hohe Gehalte an Milchsäure zu bilden
 - trägt zur Frische des Weines bei
 - die natürliche Alternative zur Ansäuerung
- zur sequentiellen Beimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae*
- trägt zur aromatischen Komplexität der Weine bei

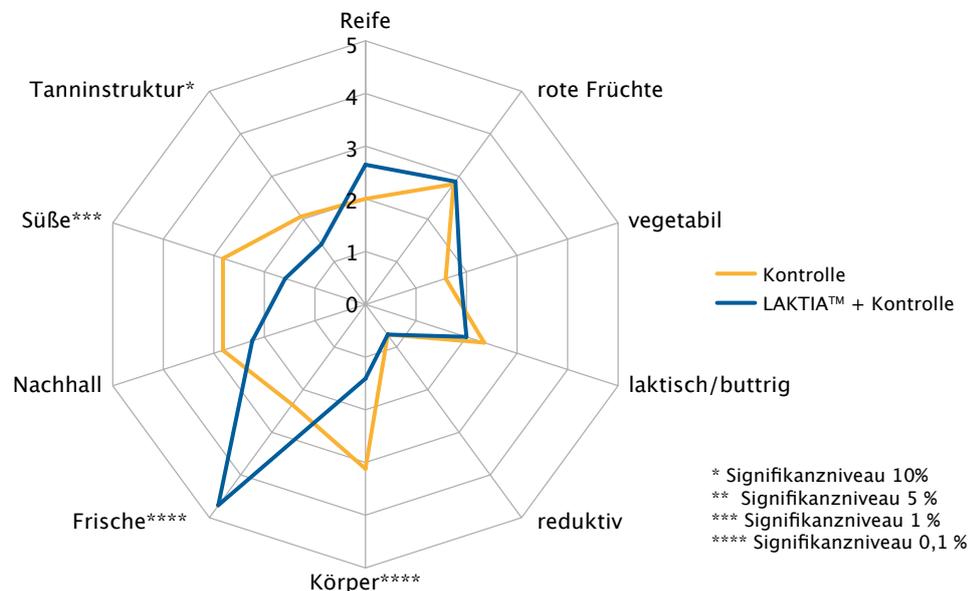
LAKTIA™

- Spezies: *Lachancea thermotolerans*
- Mittlere Angärphase
- Sehr geringe Alkoholtoleranz (<10% v/v)
- Gute Toleranz gegenüber hohen Temperaturen
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure

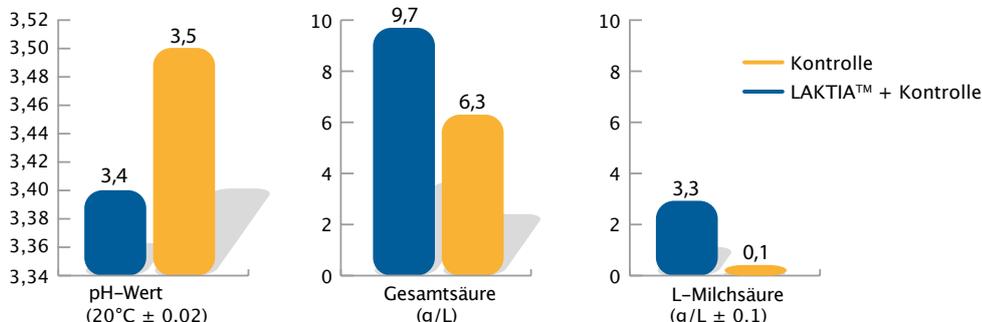
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

SENSORISCHES PROFIL

2017 Merlot Südfrankreich



Einfluss auf pH-Wert, Gesamtsäure- und Milchsäuregehalt (Tempranillo 2017):



Am Ende der Gärung waren Äpfelsäure- und flüchtige Säuregehalt in beiden Varianten gleich.

1. BEIMPFUNG MIT LAKTIA™

Gehalt freier SO₂: < 15 mg/L

Dosierung: 25 g/hL

Hefe in der 10-fachen Wassermenge (30 °C) für 15 min. rehydrieren und schonend rühren. Um die Hefe an die Mosttemperatur zu gewöhnen, dem Hefeansatz langsam die gleiche Menge Most zugeben. Diesen Schritt eventuell wiederholen. Die Rehydrationsdauer sollte 45 min. nicht überschreiten.

2. BEIMPFUNG MIT SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Nach 24 Stunden mit *Saccharomyces cerevisiae* (25 g/hL) nachbeimpfen (10-fache Wassermenge, 37 °C, 20–30 min.).

• Hefeernährung:

YAN-Gehalt (mg/L)	< 100	> 100
YAN = hefeverwertbarer Stickstoff	1. Zugabe Komplexnährstoff nach Beimpfung mit Laktia™	
	2. Zugabe Komplexnährstoff nach Zugabe von <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1. Zugabe Komplexnährstoff nach 1/3 der Gärung

ÖNOLOGISCHE
EIGENSCHAFTEN

ANWENDUNGS-
HINWEISE

VERPACKUNG
UND LAGERUNG



- Vakuumverpackung zu 500g
- Ungeöffnet ist das Produkt für 24 Monate bei 4 °C lagerbar

Qualitätsprodukt von
DANSTAR FERMENT AG
Poststrasse 30
CH-6300 Zug
www.lallemmandwine.com

Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. 06/2018 PZ