



Lalvin SunRosé™

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

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	Granulat
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 ppm
Quecksilber	<1 ppm
Arsen	<3 ppm
Cadmium	<1 ppm

Oenologische Anwendung

In der zehnfachen Menge Wasser (35-38°C) rehydrieren
Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen
Mostzugabe um die Temperaturdifferenz an das Gesamtgebilde anzupassen (< 10°C)
Die Hefe maximal 20 Minuten ohne Nährstoff belassen
Dem zu vergärenden Most zugeben

Dosierung

20 – 40 g/hL

Lagerung & Haltbarkeit

Kühl und trocken lagern
Nach dem Öffnen rasch verbrauchen
Mindeshaltbarkeit: siehe Verpackungsaufdruck

Verpackung

500g

Unsere Produkte sind frei von GVO

Version 01/2026

