



Lalvin EC 1118

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für Grüne Veltliner, Weißburgunder, Welschriesling, Sektgrundwein, ...
Ideal für klassische und sortentypische Weißweine. Durch die starke β -Glucosidaseaktivität werden traubeneigene Aromen gut freigesetzt. Einsatz für klassische Weißweine, Rosé und für die Versektung
Gärtemperatur: 13 – 18 °C
Gärstärke: hoch
Nährstoffbedarf: gering

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.

Version 01/2018

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.

