



Lalvin QA 23 (YSEO)

Saccharomyces cerevisiae (var. *bayanus*)

PRODUKTBESCHREIBUNG

Fördert die Frische im Wein, Zitrus- und Apfelaromen. Hält die Weine lange frisch. Gut geeignet für Welschriesling und Grüner Veltliner

Gärtemperatur: 15 – 22 °C

Gärstärke: mittel bis stark

Nährstoffbedarf: nieder

ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (35 – 40 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebinde 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.

