



Lalvin BM 4 x 4

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
Fördert durch die Freisetzung von Mannoproteinen eine weiche und runde Tanninstruktur mit gutem Mouthfeel und einer Verbesserung der Farbstabilität. Betont die reifen Fruchtnoten. Für Barriqueausbau gut geeignet
Gärtemperatur: 24 – 30 °C
Gärstärke: hoch
Nährstoffbedarf: mittel

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.

Version01/2018

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.

