



Lalvin W 15

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für sortentypische und vollmundige Weine.

Wädenswiler Selektion mit erhöhter Glycerinbildung (+ 1,5 – 2 g/l), sehr gering Esterbildung, für Volumen und maximale Sortentypizität. Erhöhte Bernsteinsäurebildung, bringt Frische und fördert den mineralischen Eindruck

Gärtemperatur: 17 – 22 °C

Gärstärke: mittel

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 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.

