

LALLEMAND

EC 1118® Bio

DIE ORIGINALHEFE „PRISE DE MOUSSE“



Lallemand EC 1118® Bio ist die unter zertifizierten biologischen Optimierungsbedingungen hergestellte Aktivhefe.

Sämtliche Rohstoffe stammen aus zertifiziertem biologischem Anbau. Alle Produktionsschritte für diese Hefe unterliegen der Kontrolle gemäß Verordnungen (EC) Nr. 203/2012, Appendix VIII (a) sowie 889/2008 und 834/2007 sowie den hohen Qualitätsstandards von Lallemand Inc.

EC 1118® Bio ist von LALLEMAND in Champagne selektiert mit Validierung durch Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Die sehr gut bewährten Gärungseigenschaften der Hefe EC 1118® Bio ermöglichen die vielfältigsten Anwendungen bei der Bereitung von Schaumweinen, Weißweinen, Roséweinen, Fruchtweinen, etc.

Mikrobiologische und önologische Eigenschaften:

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus*
- sehr gute Dominanz, Killerfaktor aktiv
- schnelle Angärgeschwindigkeit
- sicherer, regelmäßiger Gärverlauf
- Alkoholtoleranz bis 18% Vol.
- optimaler Temperaturbereich von 15°C. bis 25°C. (gäraktiv von 8°C. bis 31°C.)
- mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoffen empfohlen
- Rehydration mit Go-Ferm® empfohlen
- sehr gut geeignet für Kaltgärung
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- neutraler Einfluss für Einleitung des BSA
- geringe H₂S – Bildung
- interessante Aktivität Beta-Glucosidase

Dosage:

Weißweingärung, Roséweine	25 bis 40 g/hl
Kaltgärung (< 15°C.)	30 bis 40 g/hl
Sektgärung	25 bis 60 g/hl
zum Neustart bei Gärstockungen	50 bis 90 g/hl

Zugabe:

Hefe EC 1118® Bio wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.

Für Sektgärungen und schwierige Gärbedingungen wird die Adaption der Hefesuspension an die Temperaturbedingungen und Alkoholkonzentration empfohlen.



NATURAL SOLUTIONS THAT ADD VALUE TO THE WORLD OF WINEMAKING

Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Der Hersteller gewährleistet die Qualität der Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. KB 01/2013
DANSTAR FERMENT AG. Alpenstraße 12, CH 6200 Zug. www.lallemandwine.com