



EC 1118® Bio

Lallemand® EC 1118 Bio ist die unter zertifizierten biologischen Optimierungsbedingungen hergestellte Aktivhefe. Sämtliche Rohstoffe stammen aus zertifiziertem biologischen Anbau. Alle Produktionsschritte für diese Hefe unterliegen der Kontrolle gemäß Verordnung (E.C.) Nr. 2092/91 u.A. und den anerkannt hohen Qualitätsstandards von Lallemand Inc.

EC1118® Bio ist von LALLEMAND in einem berühmten Weinbaugebiet Frankreichs selektiert worden. 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.

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.

DANSTAR FERMENT AG. Poststrasse 30, CH 6300 Zug.

www.lallemandwine.com

©01/2020