

Reinvergärung

LALVIN 71 B YSEO

B 2.2.45 · ISc
08/2011

(*Saccharomyces cerevisiae*) Nach dem Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

LALVIN 71 B YSEO ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweirmaischen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind deutlich verbesserte organoleptische Eigenschaften der Weine. Die LALVIN 71B YSEO ist sehr gut für leichte, würzige Rotweine im Primeurtyp geeignet (Trollinger, Schwarzriesling).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN 71 B YSEO:

- ▶ Abbau von bis zu 15 % der im Most vorhandenen Äpfelsäure
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen

Unter Stressbedingungen:

- ▶ Verbessertes organoleptisches Eindrucks der Weine

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN 71 B YSEO beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Rotweirmaische	15 – 25	30 – 40
Rotweinmost	15 – 20	30 – 35

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

LALVIN 71 B YSEO wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 22 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 16 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf ca. 20 °C mit LALVIN 71 B YSEO versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B₁ auf 1000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 15 g/hl SIHA Gär Salz empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärgutes gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig zu gärenden Weines gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Der YSEO-Herstellungsprozess ist ein neues Trockenreinzuchtheefe-Produktionsverfahren. LALVIN 71B YSEO wurde in der Fermentationsführung und im Trocknungsprozess verbessert und hefestamm-spezifischer produziert. Dieser verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu deutlich optimierten Resultaten in allen sensorischen Bereichen.

Mit LALVIN 71 B YSEO vergorene Weine zeichnen sich durch eine samtene Fruchtigkeit aus. Auch bei neutralen Rebsorten wird ein ausgeprägtes Fruchtroma entwickelt.

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die im Most vorkommende Äpfelsäure, je nach Gärtemperatur, bis zu 15 % zu reduzieren.

LALVIN 71 B YSEO kann bis 14 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

Sicherheit

Für LALVIN 71 B YSEO sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt zur Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

Ein EG-Sicherheitsdatenblatt stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Lagerung

LALVIN 71 B YSEO wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN 71 B YSEO kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

LALVIN 71 B YSEO hat die Artikel-Nummer 93.306 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

LALVIN 71 B YSEO wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Diese umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN 71 B YSEO entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der deutschen Weinverordnung.

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.