

# Reinvergärung

## LALVIN D 254 YSEO

B 2.2.48 · ISc  
07/2008

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

LALVIN D 254 YSEO ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmaischen im Barrique eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind eine reduzierte Bildung von Bitternoten und intensivere Bildung von Rebsortenaromen. Die LALVIN D 254 YSEO ist sehr gut für abgerundete, saftige Rotweine geeignet (Spätburgunder, Lemberger, Blauer Portugieser).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN D 254 YSEO:

- ▶ Niedriger Nährstoffbedarf
- ▶ Gute Temperatur- und Alkoholtoleranz
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen
- ▶ Als Bâtonnagehefe geeignet

Unter Stressbedingungen:

- ▶ Reduzierte Bildung von Bitternoten
- ▶ Reduzierte Bildung von Fehlparomen
- ▶ Verstärkte Ausbildung von rebsortenspezifischen Aromen

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN D 254 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	
Rotweinmaische	15 – 30	30 – 40
Rotweinmost	15 – 25	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 D 254 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 24 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf ca. 20 °C mit LALVIN D 254 YSEO versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B<sub>1</sub> (2 Tabletten) auf 1000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 10 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 Gärguts gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertigen zu gärenden Weins 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 D 254 YSEO wurde sequentiell in der Hefeführung gesteuert, in den Hefenährstoffen und veränderten Steuerungsanwendungen verbessert sowie hefestammspezifischer produziert. Dieser verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu einer reduzierten Bildung von Bitternoten und weniger Fehlparomen sowie einer erhöhten Fruchtigkeit der Weine.

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die FarbadSORption der Hefe zu reduzieren und damit eine bessere Farbausbeute zu erzielen. Mit LALVIN D 254 YSEO vergorene Weine präsentieren sich weich, aromatisch und mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit.

LALVIN D 254 YSEO zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad.

LALVIN D 254 YSEO kann bis 15 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckereinsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

## Sicherheit

---

Für LALVIN D 254 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.

Weitere Hinweise: Im Allgemeinen nicht wassergefährdend gemäß VVWVS (1999).

## Lagerung

---

LALVIN D 254 YSEO wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN D 254 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 D 254 YSEO hat die Artikel-Nummer 93.319 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 D 254 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 D 254 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.