

Reinvergärung

LALVIN EC 1118

B 2.2.54 · ISc
09/2004

(Saccharomyces bayanus)

LALVIN EC 1118 ist ein speziell selektionierter Trockenreinzuchthefestamm von Saccharomyces bayanus, der sehr zuverlässig bei der Vergärung von weißen Mosten und Weinen eingesetzt wird. LALVIN EC 1118 betont bei Stillweinen die Zitrusaromen, bei Sekten werden eher Aromen von grünen Äpfeln bis hin zu vegetativen Nuancen gebildet. Gut geeignete Rebsorten sind Chardonnay, Weißburgunder und leichte Grauburgunder.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN EC 1118:

- ▶ Speziell für die Vergärung von Sektgrundwein
- ▶ Gute Aktivität in weitem Temperaturbereich
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen
- ▶ Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte
- ▶ Gutes Sedimentierverhalten
- ▶ Geringer Nährstoffbedarf

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Sektgrundweine möglichst frühzeitig mit LALVIN EC 1118 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)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Sekt- und Schaumweinbereitung	20 – 30	30 – 40
Most	20 – 30	30 – 40

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 EC 1118 wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 30 – 35 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most oder dem Wein beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 14 und 18 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 12 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 30 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B1 (2 Tabletten) auf 1000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 20 – 30 g/hl SIHA Gärsalz 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 fertig 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

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, die Gäraktivität der LALVIN EC 1118 auch unter ungünstigsten Bedingungen zu steigern und dabei ihren Nährstoffbedarf herabzusetzen. Aufgrund erhöhter β -Glucosidaseaktivität werden gebundene Terpene freigesetzt, welche den fruchtigen Charakter steigern. LALVIN EC 1118 ist eine klassische Champagnerhefe mit einer hohen Autolysestabilität.

LALVIN EC 1118 zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN EC 1118 erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO_2 , H_2S , Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α -Ketoglutarsäure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN EC 1118 kann bis 16 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckersatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

Sicherheit

Für LALVIN EC 1118 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 VVWS (1999).

Lagerung

LALVIN EC 1118 wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN EC 1118 kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

LALVIN EC 1118 hat die Artikel-Nummer 93.303 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 EC 1118 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 EC 1118 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.