

Reinvergärung

LALVIN 2323 YSEO

B 2.2.44 · ISc
08/2011

(*Saccharomyces cerevisiae*)

LALVIN 2323 YSEO ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweinmaischen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge sind neben der Farberhaltung die Bildung von Aromen die an getrocknete Feigen und Datteln erinnern. Ein rasches Angären und züliges Durchgären sind weitere Vorteile dieses Hefestammes. Die Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind eine geringere Bildung von Schwefelbindungs-partner besonders bei stark unterschiedlichen Lese-gutqualitäten.

Die LALVIN 2323 YSEO ist sehr gut für voluminöse Rotweine im südfranzösischen Stil geeignet (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Spät-burgunder).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN 2323 YSEO:

- ▶ Hoher Nährstoffbedarf
- ▶ Gute Temperatur- und Alkoholtoleranz
- ▶ Verdrängt schnell wilde Hefen und Bakterien dank „Killereigenschaft“
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen
- ▶ Sparsame Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN 2323 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 Gärbedingungen	schwierigen Gärbedingungen
Rotweinmaische	20 – 30	30 – 40
Rotweinmost	20 – 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 2323 YSEO wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt

und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 22 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf 20 °C mit LALVIN 2323 YSEO versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B1 auf 1000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertiggarung stecken-gebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 30 g/hl SIHA PROFERM Plus in die abklingende Gärung 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 FarbadSORption der Hefe zu reduzieren und damit eine bessere Farbausbeute zu erzielen. Diese sehr positive Eigenschaft der Hefe wird laufend durch weitere Selektion verstärkt und abgesichert. Mit LALVIN 2323 YSEO vergorene Weine präsentieren sich dank erhöhter Polysaccharidbildung harmonisch, aromatisch und verstärken das „Mouthfeel“.

LALVIN 2323 YSEO zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt.

LALVIN 2323 YSEO erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarsäure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN 2323 YSEO kann bis 15 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 2323 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 2323 YSEO wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN 2323 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 2323 YSEO hat die Artikel-Nummer 93.324 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 2323 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 2323 YSEO entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der deutschen Weinverordnung.

All information is given to the best of our knowledge. However, the validity of the information cannot be guaranteed for every application, working practice and operating condition. Misuse of the product will result in all warranties being voided. Reproduction, even in part, is permitted only with reference to the source. Subject to change in the interest of technical progress.