

Reinvergärung

LALVIN S6U

B 2.2.70 · ISc
09/2004

(Saccharomyces uvarum)

LALVIN S6U ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders gut für die Vergärung von extraktarmen Mosten geeignet ist. Aufgrund ihrer spezifischen Stoffwechseleigenschaften bildet LALVIN S6U im Durchschnitt 1 – 2 g/l mehr Glycerin, als die meisten anderen Trockenreinzuchtheffen.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN S6U:

- ▶ Mehr Extrakt durch gesteigerte Glycerinbildung
- ▶ Rasches Angärvermögen, aber aromaschonende, gezügelte Vergärung
- ▶ Bildung eines feinen, sortentypischen Buketts
- ▶ Geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN S6U 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
Weißwein	20 – 25	35 – 45

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 S6U wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von ca. 35 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 – 18 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 14 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 25 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen von Saccharomyces uvarum eingesetzt werden als bei dem Einsatz von Saccharomyces cerevisiae.

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 30 – 40 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 Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

LALVIN S6U ist eine Hefe, die speziell für Rebsorten und Jahrgänge selektioniert wurde, die niedrige Extraktgehalte erwarten lassen. Da signifikant mehr Glycerin gebildet wird (im Vergleich bis zu 49 % mehr als normale Trockenreinzuchtheffen), kann dem Wein durch eine Vergärung mit LALVIN S6U mehr Fülle und Körper verliehen werden. Durch die gesteigerte Glycerinbildung wird die Alkoholausbeute leicht reduziert.

LALVIN S6U zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN S6U erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutarinsäure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN S6U kann bis 14 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 S6U 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 S6U wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN S6U 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 S6U hat die Artikel-Nummer 93.307 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 S6U 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 S6U 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.