

Reinvergärung

LALVIN W 15

B 2.2.62 - ISc
09/2004

(Saccharomyces cerevisiae)

LALVIN W 15 ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die gut für die Vergärung von weißen Mosten geeignet ist. Gut geeignete Rebsorten sind Müller-Thurgau, Muskateller und Bacchus.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN W 15:

- ▶ Gute Kaltgäreigenschaften
- ▶ Verdrängt schnell wilde Hefen und Bakterien
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen
- ▶ Gesteigerte Glycerinbildung
- ▶ Sehr geringe Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN W 15 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	15 – 20	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 W 15 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 16 – 23 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 14 °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. Bei der Fertiggärung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 20 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 hohe Gäraktivität und -vitalität zu erzielen. LALVIN W 15 zeichnet sich besonders durch gesteigerte Bildung von Glycerin aus, ohne dass es zu einer geringeren Alkoholausbeute kommt. Die LALVIN W 15 erzeugt elegante und fruchtig-frische Weine.

LALVIN W 15 zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN W 15 erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO₂, H₂S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester.

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

LALVIN W 15 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 W 15 hat die Artikel-Nummer 93.315 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 W 15 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 W 15 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.