

Reinvergärung LALVIN ICV BlackPearl™

Saccharomyces cerevisiae

LALVIN ICV BlackPearl-Hefe ist eine Rotweihefe selektioniert in Südfrankreich in Kooperation dem *Institut Coopératif du Vin (ICV)*. Die besonderen Eigenschaften sind die sehr guten Fermentationseigenschaften bei hoher Traubenreife und die Bildung von stabilen Aromen dunkler Früchte in Rotweinen.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN ICV BlackPearl-Hefe:

- Speziell für die Rotweinproduktion
- Sehr gute Fermentationseigenschaften bei hohen Temperaturen
- Bildung von stabilen, dunklen Fruchtaromen
- Geringe SO₂-Bildung

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Maischen/Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN ICV BlackPearl-Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert.

Einsatzzweck	Anwendungs-temperatur-bereich	Anwendungs-menge
Rotmaischen	18 – 28 °C	20 – 40 g/hl
Rotmoste	18 – 28 °C	20 – 30 g/hl

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur und der Gebindegröße angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

LALVIN ICV BlackPearl-Hefe wird am besten in die 5 – 10-fache Menge Most/Wassergemisch mit einer Temperatur von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren der Maische oder dem Most beigegeben. Eventuell ist eine zusätzliche Temperaturanpassung durch Zugabe von Maische/Most in das Rehydrierungsgefäß erforderlich, so dass eine max. Temperaturdifferenz zwischen rehydrierter Hefe und zu beimpfenden Tank von 8 – 10 °C erreicht wird. Die optimale Gärtemperatur liegt bei 18 – 28 °C. Die Zugabe von LALVIN GO-FERM Protect Evolution-Hefenährstoff (30 g/hl) zur Rehydrierung erbringt günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen.

Produkteigenschaften

Durch die mikrobiologische Selektionsarbeit ist es gelungen, einen Hefestamm zu selektionieren, der besonders Blaubeer- und schwarze Johannisbeeraromen ausbildet. Die Rotweine zeichnen sich durch Volumen und Mundfülle im Geschmack aus. Eine weitere Eigenschaft des Hefestamms ist die Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%. LALVIN ICV BlackPearl-Hefe bildet sehr geringe Mengen an Acetaldehyd und SO₂.

Um eine optimale Gäraktivität zu erreichen, ist es wichtig, dass der Hefestamm mit hefeverfügbaren Nährstoffen versorgt wird. Dies ist sowohl während der Rehydrierung durch inaktive Hefenährstoffe sowie während des Verlaufs der alkoholischen Gärung mit Hefeautolysaten möglich.

Produkteigenschaften von LALVIN ICV BlackPearl-Hefe im Überblick:

- Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%
- Gäraktivität: Sehr hoch
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Optimale Gärtemperatur: 18 – 28 °C

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

LALVIN ICV BlackPearl-Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN ICV BlackPearl-Hefe kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden.

Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.



Lieferformen

LALVIN ICV BlackPearl-Hefe hat die Artikelnummer 93.605 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

500 g Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

Geprüfte Qualität

LALVIN ICV BlackPearl-Hefe wird von Lallemand Inc. produziert und während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft.

Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN® ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel.: +1 732 212-4700

Großchina
No. 7, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, China
Tel.: +86 21 2899-3687

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel.: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel.: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel.: +49 6704 204-0

Asien-Pazifik
100G Pasir Panjang Road
#07-08 Interlocal Centre
Singapur 118523
Tel.: +65 6825-1620

**Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter
filtration@eaton.com oder online
unter www.eaton.com/filtration**

DE
B 2.2.124
06-2022

© 2023 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide