

## Reinvergärung LALVIN ICV SunRose™ YSEO

### *Saccharomyces cerevisiae*

**LALVIN ICV SunRose YSEO Hefe ist eine Roséweinhafe selektioniert von Lallemand und dem Institut Coopératif du Vin (ICV) in Montpellier. Die besonderen Eigenschaften sind die Bildung von stabilen Aromen nach Johannisbeeren und Himbeeren in Roséweinen.**

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN ICV SunRose YSEO:

- Gezielt für die Roséweinproduktion
- Besonders geeignet für Roséweine mit Saftabzug
- Bildung von stabilen Fruchtaromen
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Moderate Gärgeschwindigkeit

#### Anwendung und Dosage

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN ICV SunRose YSEO 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-mengen
Rosémoste	14 - 20 °C	20-25 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 SunRose YSEO wird am besten in die 5 – 10-fache Menge Most/Wassergemisch mit einer Temperatur von ca. 37 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. Eventuell ist eine zusätzliche Temperatur-anpassung 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 sollte bei 16- 20 °C liegen. Die Zugabe von Lalvin GoFerm Evolution (30 g/hl) zur Rehydrierung erbringt günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen.

#### Produkteigenschaften

Durch die mikrobiologische Selektionsarbeit ist es gelungen, ein Hefestamm nach dem YSEO Verfahren zu erzeugen, der feingliedrige Roséweine mit Beerendaromen ausbildet. Eine weitere Eigenschaft des Hefestammes ist die Alkoholtoleranz bis 16 vol.%. LALVIN ICV SunRose YSEO zeichnet sich durch eine geringe Bildung an Acetaldehyd und flüchtige Säure aus. Die Hefe ist Killertoxin positiv (K2), so dass eine gute Durchsetzung gegenüber Wildhefen erfolgen kann. Um eine optimale Gäraktivität zu erreichen, ist es wichtig, dass der Hefestamm optimal mit hefeverfügbaren Nährstoffen versorgt wird. Dies ist sowohl während der Rehydrierung durch inaktive Hefenährstoffe sowie während des Verlaufes der alkoholischen Gärung mit Hefeautolysaten möglich.

- Alkoholtoleranz: 16 %vol.
- Gäraktivität: hoch
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Optimale Temperatur: 16 - 20°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 SunRose YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN ICV SunRose YSEO 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 SunRose YSEO hat die Artikelnummer 93.603 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

LALVIN ICV SunRose YSEO 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

### 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

### Großchina

No. 7, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, China  
Tel.: +86 21 5200-0099

### Asien-Pazifik

100G Pasir Panjang Road  
#07-08 Interlocal Centre  
Singapur 118523  
Tel.: +65 6825-1668

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail unter  
[filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder online  
unter [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

© 2022 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.

DE  
B 2.1.8  
06-2022



Powering Business Worldwide