

## Reinvergärung LALVIN NBC™

### *Saccharomyces cerevisiae*

**LALVIN NBC-Hefe ist eine Weißweihefe selektioniert aus Chardonnay-Trauben aus dem Burgund in Kooperation mit dem Centre Oenologique de Bourgogne (COEB). Die Selektionskriterien sind gute Gäreigenschaften, kombiniert mit einer hohen Mineralität für moderne Chardonnay-Weine.**

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN NBC-Hefe:

- Speziell für die Weißweinproduktion
- Säurestabilisierung für frische und spritzige Weißweine
- Geringe SO<sub>2</sub>-Bildung
- Moderate Gärgeschwindigkeit

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN NBC-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	Anwendungstemperaturbereich	Anwendungsmenge
Weißweinmoste	14 – 20 °C	20 – 40 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 NBC-Hefe wird am besten in die 5 – 10-fache Menge Most/Wassergemisch mit einer Temperatur von ca. 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren 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 14 – 20 °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 von LALVIN NBC-Hefe ist es gelungen bei Weißweinen sowohl Textur wie Mineralität hervorzuheben. Eine weitere Eigenschaft des Hefestamms ist die Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%. Zusätzlich zeichnet sich LALVIN NBC-Hefe durch eine geringe Bildung an Acetaldehyd und SO<sub>2</sub> aus.

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 Verlaufs der alkoholischen Gärung mit Hefeautolysaten möglich.

Produkteigenschaften von LALVIN NBC-Hefe im Überblick:

- Alkoholtoleranz: 15 Vol.-%
- Gäraktivität: Hoch
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Optimale Gärtemperatur: 14 – 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 NBC-Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN NBC-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 NBC-Hefe hat die Artikelnummer 93.705 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

LALVIN NBC-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

**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 2899-3687

**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](mailto:filtration@eaton.com) oder online  
unter [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.125  
06-2023

© 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