

LALVIN QA-23

Hefestamm besonders geeignet für fruchtige Weissweine
Selektion vom Bureau Interprofessionel Vin de Bourgogne (Burgund) für die speziellen Eigenschaften der Rebsorte Pinot Noir / Spätburgunder.

Herkunft Saccharomyces cerevisiae, isoliert von Universität Trás-os-Montes e Alto Douro
In Zusammenarbeit mit dem Weinbauinstitut der Region Vinhos Verdes und LALLEMAND

Beschreibung Lalvin QA 23 verfügt über bevorzugte Basiseigenschaften wie rasche Angärung, gutes Dominanzvermögen (Killeraktiv), gute Durchgärung und geringfügige Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten.
Über einen Zeitraum von mehreren Jahren erfolgte die Selektion aus Mosten und Weinen der besten Lagen, regelmässig wurden QA23 hervorragende Weissweine der fruchtigen Art erzielt.

- Temperaturoptimum bei 15 – 32°C
- Angärung ab 10°C
- Alkoholtoleranz bis 14,7% Vol.
- starke Freisetzung gebundener Terpene

Lalvin QA23 wird in vielen Weinbauregionen erfolgreich für frische, fruchtige und reintönige Weintypen eingesetzt.

Dosierung 20 – 30 g/hl Gärtemperatur > 17°C.: Mindest-Dosierung 15 g/hl
Gärtemperatur < 17°C.: Mindest-Dosierung 25 g/hl

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestmögliche Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.