

# Lalvin 31 Packung für 2,5hl / 25hl

Lalvin 31 wurde in Frankreich von ITV selektioniert. Vor allem in Weinen mit ungünstigen Bedingungen für den biologischen Säureabbau hat Lalvin 31 im Direkteinsatz regelmässig bessere Ergebnisse erzielt im Vergleich zu anderen kommerziellen Präparaten. Das hochkonzentrierte- Präparat enthält eine Oenococcus oeni-Stamm, der den internationalen Normen entspricht.

- Ausserordentlich effektiv in Rotweinen, gute Resultate auch in Weissweinen (bei Berücksichtigung der Grenzwerte)
- Hohe Aktivität auch bei tiefen pH-Werten (>3,1)
- Sehr gute Aktivität bei niedrigen Temperaturen (13°C)
- Gute Resistent gegenüber hohen Alkoholgehalten (> 13%vol.)

Lalvin 31 wurde auf Grund seiner exzellenten Gärungseigenschaften und auch wegen seiner sensorischen Qualitäten ausgewählt: körperreiche Weine, mehr Volumen, komplexe und feine Aromen, fruchtige und würzige Geschmacksnoten

## Lagerung

Lalvin 31 hat bei 4°C eine garantierte Haltbarkeit über 12 Monate, bei -18°C für 18 Monate.

Geschlossene Packungen Lalvin 31 können kurzfristige bei Umgebungstemperatur transportiert werden.

Direkte Sonnenbestrahlen bzw. Temperaturen über 25°C sind zu vermeiden.

Geöffnete Beutel am selben Tag verbrauchen.

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