

# Lalvin 71 B

Selektion von INRA (National Agricultural Research Institute) in Narbonne / Frankreich.

Die besonderen Gärungseigenschaften ergänzen die Sortenaromen durch erhöhte Bildung von Amyl-Estern («Bananenduft, etc.»).

Lalvin 71 B wird für vielseitige Anwendungen erfolgreich eingesetzt: Weinbreitung, Biergärung, Destillation, Spezialanwendungen.

- Saccharomyces cerevisiae, var. Cerevisae
- Gute Implantation der Hefe, sensitiv gegenüber «Killerfaktor» K2
- Rasche Angärung, regelmässige Endgärung
- Hohe Bildung von Amyl-Estern
- Alkoholtoleranz bis 14%vol.
- Optimaler Temperaturbereich für Rotweingärung: 18°C bis 28 °C.; gäraktiv von 9°C – 30°C.
- Geringer Nährstoffbedarf
- Rehydration mit Go-Ferm empfohlen
- Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- Für vielseitige Anwendung empfohlen
- Geringe H<sub>2</sub>S- Bildung
- Reduziert Äpfelsäure (bis zu 30% bei Gärtemperatur > 28 °C.)
- Gut bewährt für Bier- Erzeugung

## Dosierung

Anwendungsmenge in g/hl

Anwendungsbedingungen

	Normale	schwierige
Most- Maischevergärung	20 - 30	30 - 50
Destillation	40 – 60	80 – 120
Biergärung	100	>100

Lalvin 71 B wird in 5 – 10fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert;

15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most beimischen.

Bei Sektgärung und schwieriger Gärungsbedingungen werden zwei Hefen in der Teilmenge von 10% adaptiert (ca. 24h bei 20°C) vor der Zugabe zur Gesamtmenge.

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.