

Lalvin BIODIVA Level 2

Selektion aus der Natur von LALLEMAND für vielseitige Anwendungen zur Optimierung der Weinqualität und für gesteigerte Komplexität.

BIODIVA hat als verlässliche Aktivhefe die speziellen Eigenschaften der Spezies *Torulaspora delbrueckii*

- Sehr gute Implantation, gute Dominanz gegenüber negativen Wildhefen
- Aromakapazität: steigert den Sortentyp und Langlebigkeit der Aromen
- Geringe Alkoholtoleranz: Rehydration der Hefe mit Go-Ferm verbessert die Vitalität der Hefe und die Aromakapazität
- Komplexnährstoff (z.B. Fermaid «0») fördert die Leistung der Spezialhefe
- Keine Bildung von Acetaldehyd, für Weine mit niedrigen Schwefelwerten
- Kann die bereits im Most vorhandene flüchtige Säure während der Gärung deutlich reduzieren
- Sequentielle Zugabe von Aktivhefe *Saccharomyces cerevisiae* nach einigen Tagen

Anwendung

Der Gehalt an molekularem SO₂ soll unter 15 mg/L im Most sein

1 . Hefezugabe

BIODIVA

Dosagemenge= 25 g/ hl

Hefe in 10facher Wassermenge bei 30°C rehydrieren,
nach 15 Minuten mässig rühren;
zur Temperaturanpassung (bei >10°C) ev. Hefeansatzmenge mit
Most verdoppen,
weitere 15 Minuten adaptieren lassen; anschliessend dem Most
beimischen; Temperaturbereich 15°C – 28°C

2 . Hefezugabe:

SACCHAROMYCES *cerevisiae*

(Empfohlen sind Hefen mit guter Eignung für die betreffenden
Gärungsbedingungen bzw. für den angestrebten Weinstil)
z.B. Lallemant EC 1118 BIO (Bio-Zertifiziert gem. EU-Standard)
uvaferm GHM YSEO (Selektion Forschungsanstalt Geisenheim
für fruchtige Weissweine)
Enoferm SIMI White (für ausgeprägte Weine mit angestrebter
Restsüsse) und andere Aktivhefen.

Dosagemenge

25g/hl; Hefe in 10-facher Wassermenge bei 37°C rehydrieren, nach
15 Minuten mässig rühren, anschl. dem Most beimischen

Lagerung

Bei kühler Temperatur 4°C. in Originalverpackung 24 Monate.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestm 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