

Lalvin BM 4 x 4

Weinhefe besonders geeignet für komplexe Rotweine

Lalvin BM 4 x 4 hat eine mittlere Lag-Phase;
Nicht zu schnelle Angärung, (geeignet für Weinbereitung mit langer Mazeration)
Gutes Dominanzvermögen (Killerfaktor K2)
Gute Durchgärung und geringfügige Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten

Langanhaltende Fruchtaromatik und Komplexität zeichnen Weine mit BM 4 x 4 aus;
Temperaturoptimum 18 – 30 °C (Angärung ab 10°C)
Alkoholtoleranz bis 16% Vol.

Starke Bildung von Mannoproteinen fördert die Stabilisierung der Farbe und Abrundung der Tannine im Wein

Hoher Nährstoffbedarf, eine Rehydratation von BM 4 x4 mit biologischem Nährstoff Go-FERM wird empfohlen bei Mosten/Maischen mit geringem Gehalt an hefefügbarem Stickstoff ist Hefenährstoff (Fermaid etc.) nötig für optimale Resultate (Vermeidung von H₂S-Bildung u. zur Erleichterung des biologischen Säureabbaues.

Dosierung
25 -35 g/hl
Gärtemperatur > 17°C: Mindest-Dosierung 20g/hl
Gärtemperatur > 17°C: Mindest-Dosierung 25g/hl

Das vorliegende Produktmerkblatt 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