

Lalvin CLOS

Lalvin CLOS gärt auch bei hohem Reifegrad der Trauben verlässlich und zeichnet sich aus durch gute Implantation (Killerfaktor aktiv), und durch geringe Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten.

Sensorische Charakteristik

- Für reife Fruchtaromen
- Für Unterstützung des Potentials mineralischer Noten
- Für gute Farbstabilisierung bei Rotwein, Polymerisation
- Für intensive Lagerung auf der Feinhefe

Gärungseigenschaften

- Kurze Lag-Phase, schneller Gärstart
- Gärtemperatur Optimum 22 – 28°C
- Bereich für Gärtemperatur 13 – 35°C
- Gute Nährstoffversorgung optimiert Gärungsergebnisse
- Alkoholtoleranz bis 17% Vol.
- Unterstützt Einleitung der malo-laktischen Fermentation

Dosierung

25 – 40g/hl für Rotweingärung

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.