

# Lalvin CROSS EVOLUTION

Die neue Hefe CROSS EVOLUTION verstärkt die Typizität und Balance von Weiss- und Roséweinen. Es ist eine sehr robuste Hefe zur Vergärung von Mosten mit niedrigem Stickstoffgehalt und für hohe Alkoholgradatation.

- Hohe Aromen Freisetzung, gute Balance der Rebsortenaromen
- Ausgewogene Harmonie der Weine
- Sehr gute Alkoholtoleranz
- Niedriger Stickstoffbedarf
- Für kühle Gärung geeignet: 14 – 16°C
- Regelmässiger Gärungsverlauf
- Geringe Bildung von SO<sub>2</sub>
- Killerfaktor aktiv

## Anwendung

CORSS EVOLUTION wird in 5- bis 10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.

Bei kühlen Grtemperaturen (unter 14°C) wird die Akklimatisation der Hefekultur in einer Teilmenge (5-10% vom Gesamtgebände) während 12-15 Stunden empfohlen zur Anpassung an die schwierigen Bedingungen.

## Dosierung

25 bis 40g/hl abhängig von Gärungsbedingungen

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen mit 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