

Lalvin D254

D254 ist eine natürliche *Saccaromyces cerevisiae*. Sie wurde zu keinem Zeitpunkt genetisch verändert. Sie steht im Einklang mit dem önologischen Kodex des OIV sowie den Auflagen der FAO, namentlich was die Freiheit von Schwermetallen anbetrifft.

- Moderate Gärgeschwindigkeit während der aktiven Gärphase; geeignet für lange Mazeration
- Robuster Stamm auch für schwierige Gärverhältnisse
- Hoher SO₂-Verbrauch während der 2. Gärung
- Alkoholtoleranz bis 15% Vol.
- Erhöhte Produktion von Mannoproteinen während der Gärung; begünstigt den vollmundigen Charakter des Weines.

Verwendung

- Höchste Gärkraft bei Temperaturen von 15 bis max. 28°C
- Belüftung des Mostes während der aktiven Gärphase, vor allem bei hohen Zuckergehalten
- Mittlerer Bedarf an assimilierbarem Stickstoff
- Rehydrierung in der 10-fachen Wassermenge bei 37°C. 15 Minuten rühren lassen,
- Dann während 15 Minuten von Zeit zu Zeit umrühren. Dem Most zugeben. Nie über 45 Minuten rehydrieren. Max. Temperaturdifferenz zwischen Mist und der Hefesuspension 10°C. Nicht in Most rehydrieren.

Dosierung
20 – 30 g/hl

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.