

Lalvin EC 1118

Selektion von LALLEMAND in der Champagne mit Validierung durch Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Die sehr gut bewährten Gärungseigenschaften der Hefe Lalvin EC 1118 ermöglichen die vielfältigsten Anwendungen bei der Bereitung von Schaumweinen, Weissweinen, Roséweinen, Fruchtweinen etc.

Anwendung	Auflösung in warmen Wasser: Zwecks optimaler Erhaltung der Gär- und Vermehrungsfähigkeit wird die Trockenhefe in der 5- bis 10-fachen Menge (0.5 bis 1l je 100g) Wasser von 35 – 40°C aufgelöst. Die Wassertemperatur muss unbedingt eingehalten werden (Verwendung eines Thermometers). Unterhalb 35°C ist der Anteil an lebender Zellen geringer; höhere Temperaturen als 40°C töten die Zellen ab. Wegen der hohen Aktivität entsteht beim Lösen eine feine Schaumbildung; die Hefe soll langsam und unter ständigem Rühren in die entsprechende Wassermenge gegeben werden. Zum vollständigen Aufquellen benötigen sie etwa 10 Minuten. Hierauf rührt man die Suspension nochmals auf und mischt sie dem Tankinhalt bei.	
Dosage	Weissweingärung, Roséweine Kaltgärung (< 15°C) Sektgärung Zum Neustart bei Gärstockung	25 bis 40 g/hl 40 bis 40 g/hl 25 bis 60 g/hl 50 bis 90 g/hl
Zugabe	Hefe EC 1118 wird in 5 – 10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen. Für Sektgärung und schwierige Gärbedingungen wird Adaption der Hefesuspension an Temperaturbedingungen und Alkoholkonzentration empfohlen	
Dosierung	Im Normalfall 10 g Trockenhefe pro hl Traubenmost oder Maische. Bei stärkerem Einband, tiefen Kellertemperaturen oder anderen Hemmfaktoren empfehlen wir Die Dosierung auf 15 – 20 g Trockenhefe pro hl zu erhöhen.	

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