

Lalvin ICV D 21

Stamm D21 wird empfohlen für kontrollierte Gärung zur Erzielung vollfruchtiger Weine mit feiner Komplexität:

- Zügige Angärung auch bei niedrigen Temperaturen, kontrollierter Gärverlauf, geringe Schaumbildung. Optimale Temperatur 15 – 20 °C (Gäraktivität 9 – 32°C).
- Nährstoffbedarf mittelhoch, Anwendung von Go-Ferm empfohlen.
- Gewährleistet gute Dominanz und sichere Durchgärung bis 14% Vol. bei Standardbedingungen.
- Sehr geringe Bildung von SO₂-Komponenten, neutraler Einfluss auf malokatische Fermentation
- Bildet Acetate mit blumigen Aromen, interessante Bildung würziger Ethyl-Aromen (Ananas, Maracuja), gute Sortenaromen.

Dosierung

25 – 50 g/hl (entsprechend Mostklärung und Starttemperatur)

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.