

Lalvin RA 17

Burgunder-Hefe (Bourgorouge), selektioniert für Spätburgunder

Für die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Pinot Noir / Spätburgunder hat das Institut BIVB in Burgund diese spezielle Hefe «R17» selektioniert.

Spätburgunder erhalten durch Vergärung mit RA17 die charakteristischen Sortenaromen und eine feine Duftigkeit.

Die Experten des Bureau Interprofessionel des Vins de Bourgogne (BIVB) sehen immer wieder erstklassige Resultate bei Tests mit dem Hefestamm RA17.

Besonders auch die vorteilhaften Farbwerte bei Weinen mit RA17 sind bei dieser Rebsorte sehr wichtig.

Mikrobiologische Und önologische Eigenschaften	Saccharomyces cerevisiae, var. Cerevisiae Gute Implantation, obwohl Killerfaktor «sensitiv» Mittlere Angärgeschwindigkeit Regelmässiger Gärverlauf Alkoholtoleranz gut bis 13.5% Vol. Optimaler Temperaturbereich für Rotweingärung: 26°C bis 30°C (gäraktiv von 9°C bis 32°C). Mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoff empfohlen Rehydration mit Go-Ferm empfohlen Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure Förderlich für Einleitung des BSA Geringer H ₂ S Bildung Sehr gute Farbresultate bei Rotwein Geeignet für Maischegärung u. thermische Rotweinbereitung	
Dosierung	für Rotwein	25 bis 40 g/hl
	Für Weissweine	30 bis 60 g/hl
	Bei Gärtemperatur unter 15°C	
Zugabe	Hefe RA17 wird in 5 – 10-fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen.	

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das 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