

# Lalvin RC-212

Burgunder Hefe, Selektiert für Spätburgunder

Spätburgunder erhalten durch Vergärung mit RC 212 feinfruchtige Sortenaromen und eine interessante Struktur.

Sehr gute Farbwerte und gute Stabilität der Rotweinfarbe sind charakteristisch für Vergärung mit Hefe Lalvin RC 212

Mit RC 212 werden verlässliche Resultate für gute Weinqualität bei den unterschiedlichen Gärungsbedingungen erzielt.

Mikrobiologische und önologische Eigenschaften

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ✓ Gute Implantation der Hefe
- ✓ Mittlere Angärgeschwindigkeit
- ✓ Regelmässiger Gärverlauf
- ✓ Alkoholtoleranz bis 14% 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
- ✓ Geringe H<sub>2</sub>S- Bildung
- ✓ Sehr gute Farbresultate bei Rotwein
- ✓ Geeignet für Maischegärung und thermische Rotweinerbereitung

Dosage

Für Rotweine	25 bis 40 g/hl
Bei extremen Gärbedingungen	40 bis 60 g/hl

Zugabe

Hefe RC 212 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 des bestem 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.