

Lalvin Rhône 4600

Saccharomyces cerevisiae, besonders geeignet für fruchtbetonte Weine

| | |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft | Rhôneal / Frankreich, Selektion von LALLEMAND für fruchtbetonte und vollmundige Weine. |
| Beschreibung | Der Stamm 4600 wird empfohlen zur Erzielung fruchtbetonter Weine für Kontrollierte Gärung. Mittelschnelle Angärung auch bei niedrigen Temperaturen, gezügelter Gärverlauf, mittlere Nährstoffbedarf, optimale Temperatur 16 – 22°C; mögliche Angärung ab 13.5°C. Durchgärung bis 14.4% Vol. bei Standardbedingungen -Aprikosen- und Pfirsichnoten ergänzen oft die Aromenprofile der Rebsorte; Bei kühler Gärtemperatur Bildung fruchtiger Ester -Neutraler Einfluss auf den BSA |
| Anwendung | Lalvin Rhône 4600 wird auch zur Vergärung von Weinen für Cuvée-Konzepte Erfolgreich eingesetzt; diese Weine liefern vorteilhafte Fruchtaromen und Interessante Vollmündigkeit und Fülle |
| Dosierung | 25 – 50 g/hl |

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