

Lalvin SENSY

Mikrobiologische und Oenologische Eigenschaften

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- sehr rasche Implantation, Killer-Faktor aktiv
- sehr kurze Lag-Phase, zügiger Gärungsverlauf
- Alkoholtoleranz bis zu 14,5% vol.
- geeignet für kühle Gärung 12° bis 18° C.
- mittlerer Nährstoffanspruch, Go-FERM® empfohlen
- geringe H₂S-Bildung auch bei schwieriger Gärungsbedingung
- sehr niedrige SO₂-Bildung
- geringe Bildung von flüchtiger Säure (<0,35 g / L)
- geringe Bildung von Acetaldehyd
- zur Unterstützung der Sortenaromen im Weißwein

Dosierung

Dosierung für Weißweingärung: 20 bis 40 g/hl

Zugabe

1°) Rehydration in 10-facher Menge seines Gewichtes an Wasser bei Temp. 37° bis 40° C. (die biologische Aktivierung mit Go-FERM® wird empfohlen)

2°) Hefesuspension leicht rühren, nach 20 Minuten Ruhezeit dem Most 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

Gast Kellereitechnik AG
Dammweg 23-25
3053 Münchenbuchsee