



Lalvin CY 3079 “Bourgoblanc”

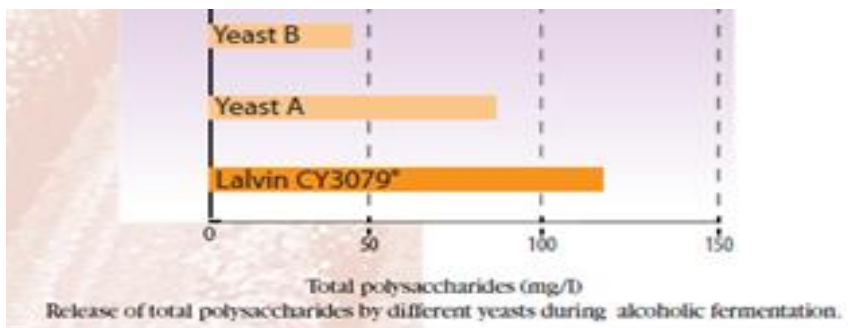
SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR. CEREVISIAE

Selektion von Forschungsanstalt B.I.V.B. (Bureau Int. Vin de Bourgogne) und von Lallemant. Langjährige Studien in Burgund ergaben mit diesem Hefestamm „sehr gute sensorische Ergebnisse bei allen Anwendungen“.

Die besonderen Gärungseigenschaften des Hefestammes Lalvin CY 3079 (YSEO) ergeben **vollmundige Weißweine mit feiner Typizität und gehaltvoller Harmonie.**

Mikrobiologische und önologische Eigenschaften:

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- neutral gegenüber „Killerfaktor“ K2
- hohe **Bildung von Polysacchariden**
- Alkoholtoleranz bis 15 % Vol.
- optimaler Temperaturbereich für Weissweingärung: 18°C. bis 22°C.; gäraktiv von 12°C. bis 30°C.
- hoher Nährstoffbedarf zur Erzielung der angestrebten **Komplexität der Weine**
- Rehydration mit Go-Ferm® empfohlen
- geringe Bildung von H₂S u. flüchtiger Säure
- förderlich für Einleitung des biologischen Säureabbaus; gut geeignet für Ko-Inokulation



Dosierung:

Anwendungsmenge in g/hl	Anwendungsbedingungen	
	normale	schwierige
Weissweingärung	20 - 30	30 - 50

Zugabe:

Die Aktivhefe wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most beimischen.