

# LALVIN ICV D-254

Hefestamm besonders geeignet für gesteigerte Komplexität der Weine

**Herkunft** *Saccharomyces cerevisiae* (var. *cerevisiae*) isoliert von ICV aus vorteilhaften Rotweingärungen im Rhône Tal.

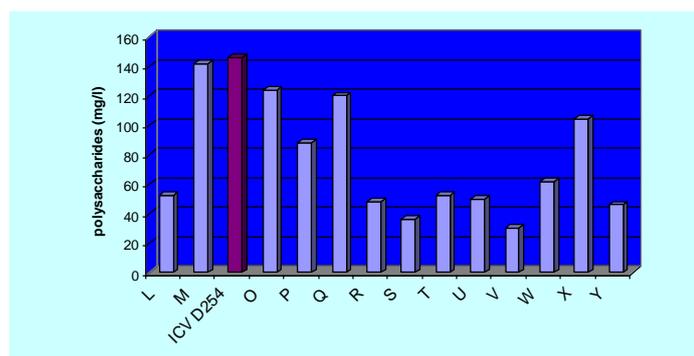
**Beschreibung** *Lalvin ICV D-254* verfügt über verlässliche Gärungseigenschaft, gute Implantation (Killerfaktor - neutral); die Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten wird durch eine optimale Vergärung vermieden

Besondere sensorische Charakteristik:

- ✓ für reife Fruchtaromen und gehaltvolles Mundgefühl
- ✓ für gute Farbstabilisierung bei Rotwein, Polymerisation
- ✓ für intensive Lagerung auf der Feinhefe

**Gärungseigenschaften**

- ✓ Temperatur, optimal = 12 - 28°C.
- ✓ gute Nährstoffversorgung mit Go-Ferm, Fermaid optimiert die Gärungsleistung u. die Polysaccharidbildung
- ✓ Alkoholtoleranz bis 16 % Vol.
- ✓ unterstützt die Einleitung der malolaktischen Fermentation



Vergleich :  
Bildung von Polysacchariden durch Hefestämme im synthetischen Most (Rosi et al., Universität Firenze).

**Dosierung** 25 - 50 g/hl für aktive Fermentation

50 – 100 g/hl für Spezialgärung u. Bâtonnage, Feinhefelagerung