



Lalvin RC 212

BURGUNDER-HEFE, SELEKTIERT FÜR SPÄTBURGUNDER

Selektion von Bureau Interprofessionel Vin de Bourgogne (Burgund) B.I.V.B. für die speziellen Eigenschaften von Pinot Noir / Spätburgunder Weinen.

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

Sehr gute Farbwerte und gute Stabilität der Rotweinfarbe sind charakteristisch für Vergärungen 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 H₂S -Bildung
- **sehr gute Farbresultate** bei Rotwein
- geeignet für Maischegärung u. thermische Rotweinbereitung

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.

Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden.

© DANSTAR FERMENT AG, Poststrasse 30, CH 6300 Zug. KB07/2014 www.lallemmandwine.com