

LALVIN Rhône 4600

Saccharomyces cerevisiae

Hefestamm besonders geeignet für fruchtbetonte Weine

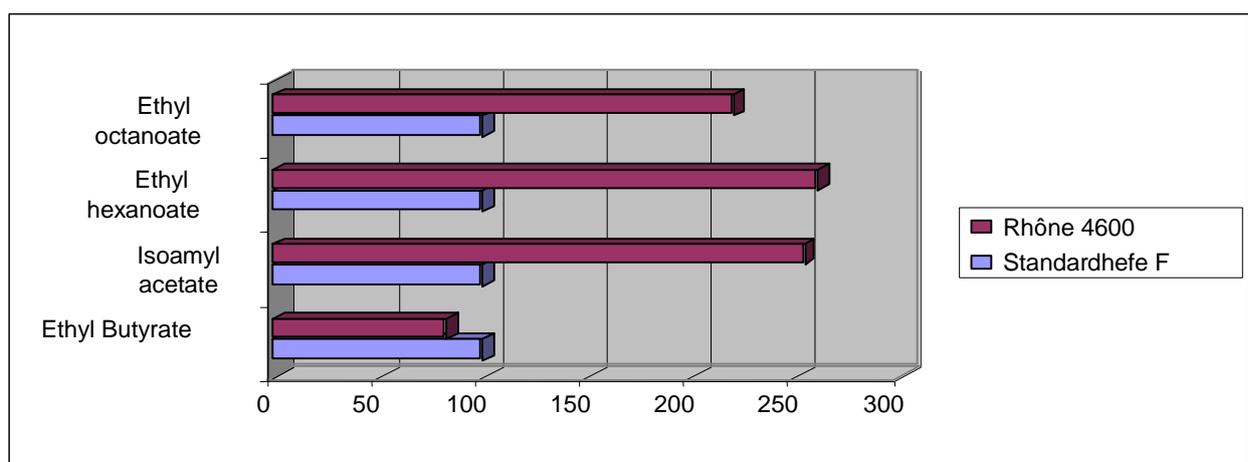
Herkunft Rhôneal / Frankreich, Selektion von LALLEMAND für fruchtbetonte und vollmundige Weine

Eigenschaft **Lalvin 4600** wir für kontrollierte Gärung zur Erzielung fruchtbetonter Weine empfohlen

- mittelschnelle Angärung auch bei niederen Temperaturen, gezügelter Gärverlauf, mittlerer Nährstoffbedarf, Killerfaktor aktiv, optimale Temperatur 16-22°C; gute Angärung ab 13°C. Durchgärung bis 14,5 %Vol. bei Standardbedingungen
- Aprikosen- u. Pfirsichnoten ergänzen oft die Aromenprofile der Rebsorten; bei kühler Gärtemperatur Bildung fruchtiger Ester
- neutraler Einfluss auf malo-laktische Fermentation

Dosierung 25 - 50 g/hl (entsprechend Mostklärung und Starttemperatur)

Anwendung Lalvin Rhône 4600 wird auch zur Vergärung von Weinen für Cuvée-Konzepte erfolgreich eingesetzt; diese Weine liefern vorteilhafte Fruchtaromen und interessante Vollmundigkeit/Fülle



Test: Marsanne blanche, ausgeprägte Duftigkeit durch Bildung positiver Fruchttester