

LALVIN CLOS



Weinhefestamm Selektion PRIORAT D.O.C. für Top Rotweine

Herkunft *Saccharomyces cerevisiae* (var. *cerevisiae*) selektiert im Gebiet Priorat (Spanien) von Universität Rovira & Virgili (Oenol.Fakultät Tarragona) und Lallemand für erstklassige Rotweingärungen.

Beschreibung *Lalvin CLOS* gärt auch bei hohem Reifegrad der Trauben verlässlich und zeichnet sich aus durch gute Implantation (Killerfaktor aktiv), und durch geringe Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten.

Sensorische Charakteristik:

- für reife Fruchtaromen
- für Unterstützung des Potentials mineralischer Noten
- für gute Farbstabilisierung bei Rotwein, Polymerisation
- für intensive Lagerung auf der Feinhefe

Gärungseigenschaften:

- kurze Lag - Phase, schneller Gärstart
- Gärungstemperatur Optimum 22°C. bis 28°C.
- Bereich für Gärtemperatur 13°C. bis 35°C.
- gute Nährstoffversorgung optimiert Gärungsergebnisse
- Alkoholtoleranz bis 17 % Vol.
- unterstützt Einleitung der malo-laktischen Fermentation



Abb.: Typische Bodenformation im Gebiet A. Priorat

Dosierung 25 - 40 g/hl für Rotweingärungen

Die Angaben basieren auf aktuellem Wissensstand. Für die Lallemand Produktqualität wird garantiert. Ein genereller Gewährleistungsanspruch besteht nicht, da auf die Anwendung im Einzelfall kein Einfluss möglich ist.

© DANSTAR FERMENT AG, Poststrasse 30, CH-6300 Zug; (KB07/2015) www.lallemandwine.com