



Lalvin® ICV GRE

FÜR FRUCHTIGE WEINE MIT GUTER KOMPLEXITÄT

TERROIR SELECTION : FÜR «Komplexe » Weine

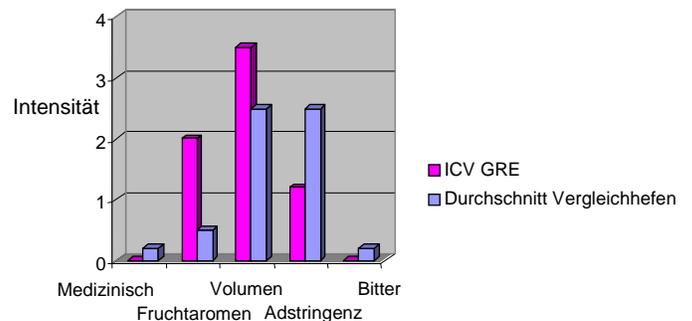
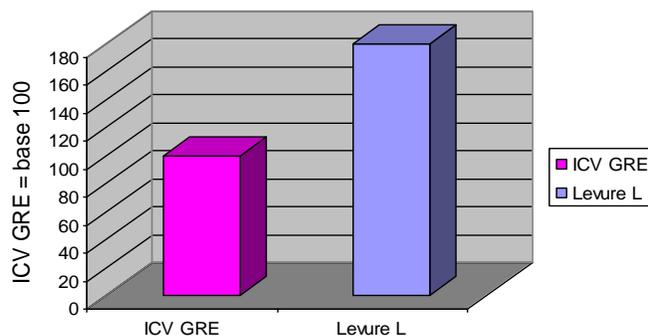
Dr. Dominique Delteil startete 1992 ein umfangreiches Forschungsprogramm zur Selektion einer optimalen Hefe für die Erzielung von **Weinen mit guter Komplexität und ausgeprägten Fruchtaromen**.

Aus 180 Hefestämmen (Gebiet Cornas , Rhône) wurde diese Hefe in den abschließenden Testverfahren (ICV) ausgewählt.

MIKROBIOLOGISCHE UND OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- sehr gutes Dominanzvermögen, Killerfaktor K2
- Alkoholtoleranz bis 15% Vol.
- Mittlere Angärgeschwindigkeit
- Regelmäßiger Gärverlauf
- Optimaler Temperaturbereich für Gärung: ideal von 15°C bis 28°C
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Bei Ende der exponentialen Wachstumsphase der Hefen (nach ca. 1/3 des Zuckerabbaues) wird besonders bei stark geklärten Mosten eine Lüftung des Gärmediums empfohlen;
- Geringe Bildung flüchtiger Säure
- Sehr geringe SO₂-Bildung
- Geringe H₂S Bildung
- Sehr Geringe Bildung von Acetaldehyd und anderen SO₂ Bindungspartnern

SENSORISCHE PROFILE DER WEINE MIT ICV GRE



Hefestamm ICV GRE bildet sehr geringe Mengen an Schwefelverbindungen, auch bei schwierigen Gärbedingungen (source R&D ICV)

ICV GRE verbessert die Komplexität und Fruchtigkeit der Weine, Test bei Rotweingärungen (source R&D ICV)

DOSIERUNG

für Weißweine, für Rotweine	25 bis 40 g/hl
bei Gärtemperaturen unter 15°C.	30 bis 50 g/hl

ZUGABE

Hefe ICV GRE wird in 10-facher Menge 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 6200 Zug. KB02/2014

www.lallemandwine.com