

Lalvin 71 B

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR. CEREV.

Selektion von INRA (National Agricultural Research Institute) in Narbonne / Frankreich.

Die besonderen Gärungseigenschaften ergänzen die **Sortenaromen** durch erhöhte Bildung von Amyl-Estern („Bananenduft, etc.“)

Lalvin 71 B wird für vielseitige Anwendungen erfolgreich eingesetzt: Weinbreitung, Biergärung, Destillation, Spezialanwendungen.

Mikrobiologische und önologische Eigenschaften:

- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*
- gute Implantation der Hefe
sensitiv gegenüber „Killerfaktor“ K2
- rasche Angärung, regelmäßige Endgärung
- hohe Bildung von Amyl-Estern
- Alkoholtoleranz bis 14 % Vol.
- optimaler Temperaturbereich für Rotweingärung: 18°C. bis 28°C.;
gäraktiv von 9°C. bis 30°C.
- geringer Nährstoffbedarf
- Rehydration mit Go-Ferm® empfohlen
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- für vielseitige Anwendung empfohlen
- geringe H₂S –Bildung
- reduziert Äpfelsäure (bis zu 30% bei Gärtemperatur > 28°C.)
- gut bewährt für Bier-Erzeugung

Dosierung:

Anwendungsmenge in g/hl	Anwendungsbedingungen	
	normale	schwierige
Most- Maischevergärung	20 - 30	30 - 50
Destillation	40 - 60	80 - 120

Zugabe:

Die Aktivhefe wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most beimischen. Bei Sektgärung und schwierigen Gärungsbedingungen werden die Hefen in der Teilmenge von 10% adaptiert (ca.24h bei 20°C.) vor der Zugabe zur Gesamtmenge.