



# Lalvin RA 17

## BURGUNDER-HEFE, SELEKTIERT FÜR SPÄTBURGUNDER

Für die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Pinot Noir / Spätburgunder hat das Institut BIVB in Burgund diese spezielle Hefe „RA 17“ selektiert.

**Spätburgunder erhalten durch Vergärung mit RA 17 die charakteristischen Sortenaromen und eine feine Duftigkeit.**

Die Experten des Bureau Interprofessionel des Vins de Bourgogne (BIVB) sehen immer wieder erstklassige Resultate bei Tests mit dem Hefestamm RA 17.

Besonders auch die **vorteilhaften Farbwerte** bei Weinen mit RA 17 sind bei dieser Rebsorte sehr wichtig,

### Mikrobiologische und oenologische Eigenschaften:

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- gute Implantation, obwohl Killerfaktor "sensitiv"
- mittlere Angärgeschwindigkeit
- regelmäßiger Gärverlauf
- Alkoholtoleranz gut bis 13,5% Vol.
- optimaler Temperaturbereich für Rotweingärung: 26°C bis 30°C (gäraktiv von 9°C. bis 32°C.)
- mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von Komplexnährstoff empfohlen
- Rehydratation mit Go-Ferm empfohlen
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- förderlich für Einleitung des BSA
- geringe H<sub>2</sub>S -Bildung
- sehr gute Farbresultate bei Rotwein
- geeignet für Maischegärung u. thermische Rotweinbereitung

### Dosierung:

für Rotweine	25 bis 40 g/hl
für Weißweine bei Gärtemperaturen unter 15°C.	30 bis 60 g/hl

### Zugabe:

Hefe RA17 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 63300 Zug. KB11/2015 [www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)