



# LALVIN NBC™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Finesse und Mineralität

### BESCHREIBUNG

LALVIN NBC™ wurde in Zusammenarbeit mit dem COEB (Centre Oenologique de Bourgogne) im Burgund selektiert. Dieser Weinhefestamm vereint robuste Gäreigenschaften mit einem modernen organoleptischen Profil. LALVIN NBC™ bewahrt die Rebsortentypizität und betont die Mineralität und Eleganz von hochwertigen Weißweinen.

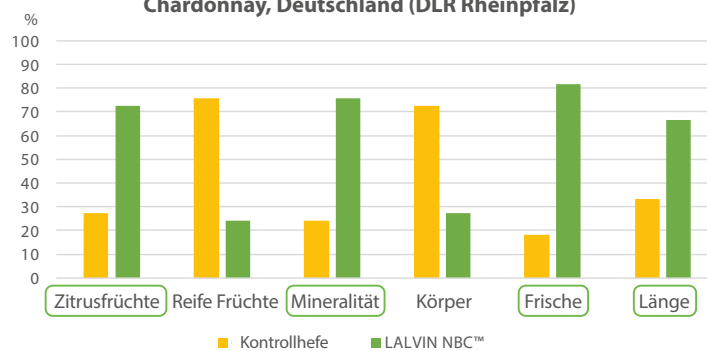


### VORTEILE UND ERGEBNISSE

LALVIN NBC™ zeigt auch unter anspruchsvollen Gärbedingungen (starke Vorklärung, niedrige Gärtemperaturen) ein sicheres Gärverhalten.

Die mit LALVIN NBC™ vergorenen Weine zeigen eine elegante Struktur, aromatische Finesse und ein lebendiges Mundgefühl. Die Weine werden häufig als frisch und balanciert mit Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten beschrieben. LALVIN NBC™ kann auch in Holzfassgärungen eingesetzt werden und unterstützt dabei die Einbindung der Holzaromen und den Erhalt der Frische des Weins.

Sensorische Bewertung durch 33 Verkoster  
Chardonnay, Deutschland (DLR Rheinpfalz)



Mostanalyse: 231 g/L vergärbare Zucker pH-Wert 3,52  
Gesamtsäure 7,3 g/L Äpfelsäure 5,4 g/L Gärtemperatur 18°C.

Im oben dargestellten Vergleichsversuch (Chardonnay, Deutschland) weist der mit LALVIN NBC™ vergorene Wein mehr Frische und Mineralität, als der mit einer Kontrollhefe vergorene Wein auf.

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

Seit mehr als 25 Jahren entwickelt Lallemand natürliche Weinhefen. Der exklusive Herstellungsprozess YSEO® (100% natürlich und GVO-frei) verbessert die Gärsicherheit der Aktivhefen auch bei schwierigen Gärungsbedingungen.



## EIGENSCHAFTEN

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Killerfaktor: neutral
- Alkoholtoleranz: bis 15 vol. %
- Kurze Lag-Phase
- Sehr gute Gäreigenschaften auch bei starker Vorklärung
- Empfohlene Gärtemperatur: 14–20°C
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Sehr geringe SO<sub>2</sub>-Bildung
- Sehr gute Kompatibilität mit selektierten Weinbakterien zur malolaktischen Fermentation

## ANWENDUNG

### Dosierung: 20–40 g/hl

1. LALVIN NBC™ wird in der 5- bis 10-fachen Wassermenge bei ca. 37 °C rehydriert.
2. Hefe durch leichtes Rühren suspendieren und für 20 Minuten quellen lassen.
3. Gleiche Menge Most hinzufügen. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und dem zu vergärenden Most sollte 10°C nicht überschreiten. Den Hefeansatz bei Bedarf langsam durch Mostzugabe akklimatisieren.
4. Die Rehydrationsdauer sollte 45 Minuten nicht überschreiten.
5. Für die sichere Endvergärung wird die Zugabe von GoFerm Protect evolution™ (30 g/hl) bei der Rehydration empfohlen.

## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Vakuumpackung zu 500 g
- Trocken und kühl lagern
- Nach Öffnen zügig verwenden

Vertrieb in der Schweiz:

Max Baldinger AG  
Alte Bahnhofstrasse 67  
CH 5464 Rümikon

[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist allein der Anwender verantwortlich. PZ 06/2022



WEINHEFE



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE  
UND PROTEKTOREN



SPEZIFISCHE  
INAKTIVIERTE HEFE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ IM  
WEINBERG

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

**Biologische Lösungen** – Die Originalität Ihrer Weinproduktion bringt Erfolg. Lallemand Oenology entwickelt mikrobiologische Anwendungen für optimale Resultate. Die Kultur der Originalität von biologischen Lösungen bewirkt für Ihre Weine eine natürliche Vielfalt und Ursprünglichkeit.