

# LALVIN **BM 4 x 4**

Weinhefe besonders geeignet für komplexe Rotweine

**Produkt** *Saccharomyces cerevisiae*, mit bewährten Eigenschaften von **Lalvin BM 45** (isoliert von Universität Siena, Consorzio del Vino **Brunello di Montalcino**); verbesserte Gärungsvitalität auch bei schwierigen Bedingungen wird durch ein neues LALLEMAND Konzept ('Synergie') erreicht;

**Beschreibung** *Lalvin BM 4x4* hat mittlere Lag-Phase; nicht zu schnelle Angärung, (geeignet für Weinbereitung mit langer Mazeration)  
  
gutes Dominanzvermögen ( Killerfaktor K2)  
  
gute Durchgärung und geringfügige Bildung von nichterwünschten Gärungsnebenprodukten

**langanhaltende Fruchtaromatik u. Komplexität zeichnen Weine mit *BM 4 x 4* aus;**

Temperatur optimal 18 - 30°C.  
(Angärung ab 10°C.)

Alkoholtoleranz bis 16 % Vol.

starke **Bildung von Mannoproteinen** fördert die Stabilisierung der Farbe und Abrundung der Tannine im Wein

Nährstoffbedarf ist hoch, eine Rehydratation von *BM 4 x 4* mit biologischem Nährstoff Go-FERM wird empfohlen

bei Mosten/Maischen mit geringem Gehalt an hefeverfügbarem Stickstoff ist Hefenährstoff (Fermaid E , uvavital, u.A.) nötig für optimale Resultate (Vermeidung von H<sub>2</sub>S -Bildung u. zur Erleichterung des biologischen Säureabbaues

**Dosierung** 25- 35 g/hl (Gärtemperatur > 17°C.:Mindest-Dosierung 20 g/hl  
Gärtemperatur < 17°C.:Mindest-Dosierung 25 g/hl )