

# LALVIN QA 23



**Hefestamm besonders geeignet für fruchtige Weißweine**

Herkunft	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ( var.bayanus) isoliert von Universität Tras os montes e Alto Douro in Zusammenarbeit mit Weinbauinstitut der Region Vinhos Verdes und LALLEMAND
Beschreibung	<p>Lalvin QA23 verfügt über bevorzugte Basiseigenschaften wie rasche Angärung, gutes Dominanzvermögen ( Killerfaktor –K2), gute Durchgärung und sehr geringe Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten.</p> <p>Mehrere Jahre erfolgte die Selektion aus Mosten u. Weinen der besten Lagen; regelmäßig werden mit QA23 hervorragende Weißweine mit fruchtigen Sortenaromen erzielt</p> <p>Besondere sensorische Charakteristik:</p> <ul style="list-style-type: none"><li># für frischen, lebendigen Weinstil,</li><li># fördert die Bildung von Apfel- u. Citrusaromen</li><li># für intensive Fruchtaromen bei Weißwein</li></ul> <p>Gärungseignung:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Temperatur optimal 15 - 32°C.</li><li>✓ Angärung ab 10°C.</li><li>✓ Alkoholtoleranz bis 14,7 % Vol.</li><li>✓ starke Freisetzung von glycosidisch gebundenen Terpenen</li></ul> <p>Lalvin QA 23 wird in vielen Weinbauregionen erfolgreich für frische, fruchtige und reintönige Weintypen eingesetzt</p>
Dosierung	20 - 30 g/hl

Diese Angaben basieren auf aktuellem Wissensstand. Für die Produktqualität wird garantiert.  
Gewährleistungsanspruch besteht nicht, da auf die Anwendung im Einzelfall kein Einfluss möglich.