



# LALVIN QA 23



Hefestamm besonders geeignet für fruchtige Weißweine

**Herkunft** *Saccharomyces cerevisiae* ( var.bayanus)  
isoliert von Universität Trás-os-Montes e Alto Douro in  
Zusammenarbeit mit  
Weinbauinstitut der Region Vinhos Verdes und LALLEMAND

**Beschreibung** Lalvin QA23 verfügt über bevorzugte Basiseigenschaften wie rasche Angärung, gutes Dominanzvermögen ( Killerfaktor –K2), gute Durchgärung und sehr geringe Bildung von nicht erwünschten Gärungsnebenprodukten.

Mehrere Jahre erfolgte die Selektion aus Mosten u. Weinen der besten Lagen; regelmäßig werden mit QA23 hervorragende Weißweine mit fruchtigen Sortenaromen erzielt

Besondere sensorische Charakteristik:

- # für frischen, lebendigen Weinstil,
- # fördert die Bildung von Apfel- u. Citrusaromen
- # für intensive Fruchtaromen bei Weißwein

Gärungseignung:

- ✓ Temperatur optimal 15 - 32°C.
- ✓ Angärung ab 10°C.
- ✓ Alkoholtoleranz bis 14,7 % Vol.
- ✓ starke Freisetzung von glycosidisch gebundenen Terpenen

Lalvin QA 23 wird in vielen Weinbauregionen erfolgreich für frische, fruchtige und reintönige Weintypen eingesetzt

**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.