



# LALVIN ICV BlackPearl™

*Saccharomyces cerevisiae*

Für intensive Rotweine mit langlebiger Aromatik  
von dunklen Beerenfrüchten

## BESCHREIBUNG

LALVIN ICV BlackPearl™ wurde in Südfrankreich in Kooperation mit dem ICV Institut (Institut Coopératif du Vin) selektiert. Dieser robuste Weinhefestamm weist auch bei sehr reifem Lesegut gute Gäreigenschaften auf und hebt die dunkle Beerenfrucht vollreifer und hochwertiger Trauben in den Vordergrund.

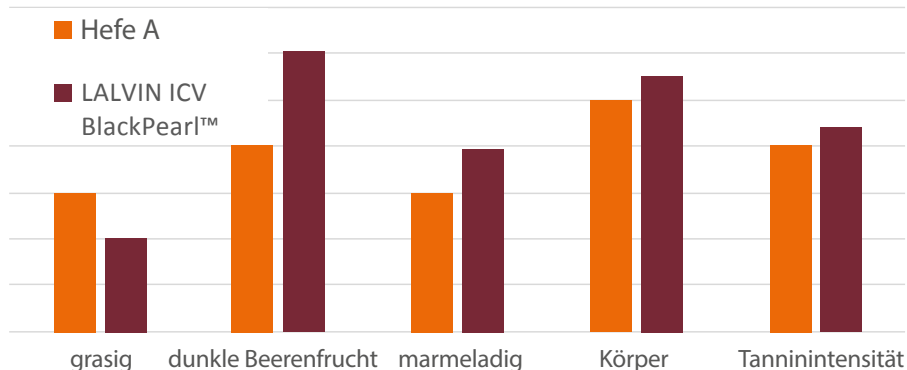


## VORTEILE UND ERGEBNISSE

LALVIN ICV BlackPearl™ fördert die Aromatik nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere, wobei Mundgefühl und Körper des Weines deutlich gesteigert werden. Damit ist dieser Weinhefestamm für verschiedene Rebsorten geeignet (Merlot, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Lemberger). LALVIN ICV BlackPearl™ ist auch für die Weinbereitung mit Mikrooxxygenierung gut geeignet.

Zahlreiche Anwendungsversuche zeigen die Langlebigkeit der mit LALVIN ICV BlackPearl™ vergorenen Weine.

**Syrah, Südfrankreich**  
(14,4 % vol. Alk.; pH-Wert 3,7)



**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. %
- Sehr gute Gäreigenschaften auch bei hohen Temperaturen
- Empfohlene Gärtemperatur: 18–28 °C
- Mittlerer bis hoher Nährstoffbedarf
- Sehr geringe SO<sub>2</sub>-Bildung
- Gute Kompatibilität mit selektierten Weinbakterien zur malolaktischen Fermentation

## ANWENDUNG

**Dosierung: 20–40 g/hL**

1. Lalvin ICV BlackPearl™ wird in der 5–10 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

in der Schweiz vertrieben von:

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 alleinig der Anwender verantwortlich. PZ 06/2022



WEINHEFE



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE  
UND PROTEKTOREN



SPEZIFISCHE  
INAKTIVIERTE HEFE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ IM  
WEINBERG



LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

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

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