

LALVIN ICV D21

Saccharomyces cerevisiae.

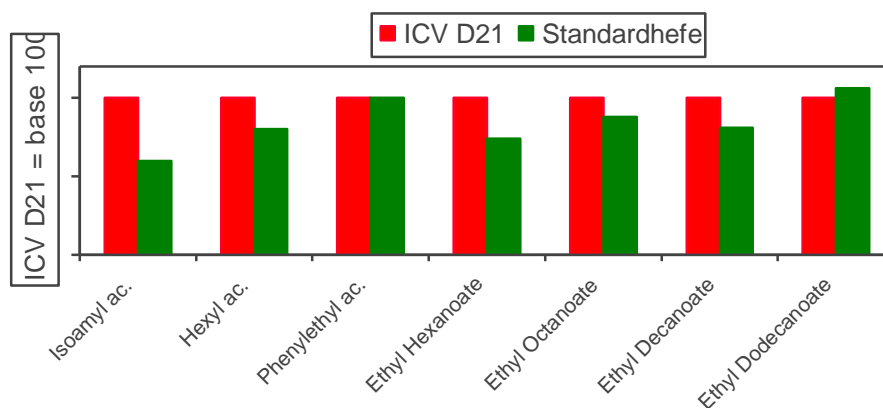
Hefestamm besonders geeignet für komplexe, vollmundige Weine

Herkunft von ICV Montpellier und LALLEMAND selektiert mit sehr verlässlichen Gäreigenschaften für die Vergärung von hochwertigen, qualitativ herausragenden Weinen

Beschreibung **Stamm D21** wird empfohlen für kontrollierte Gärung zur Erzielung vollfruchtiger Weine mit feiner Komplexität:

- zügige Angärung auch bei niederen Temperaturen, gezügelter Gärverlauf, geringe Schaumbildung, optimale Temperatur 15-20°C. (Gäraktivität 9-32°C.)
- Nährstoffbedarf mittelhoch, Anwendung v. Go-Ferm empfohlen
- gewährleistet gute Dominanz (K2 Phenotyp) und sichere Durchgärung bis 14 %Vol. bei Standardbedingungen
- sehr geringe Bildung von SO₂-Komponenten, neutraler Einfluss auf malo-laktische Fermentation
- bildet Acetate mit blumigen Aromen, interessante Bildung würziger Ethyl-Aromen (Ananas, Maracuja), gute Sortenaromen

Test vorteilhafte Bildung fruchtiger Ester-Aromen durch Hefe ICV D21 Chardonnay, Languedoc, ICV R&D Department:



Dosierung 25 - 50 g/hl (entsprechend Mostklärung und Starttemperatur)