

Lalvin ICV D47

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR. CEREV.

Selektion von ICV im Gebiet Rhône, Suze-la-Rousse , für die Vergärung von erstklassigen Mosten in Holzfässern.

Die besonderen Gärungseigenschaften von Lalvin ICV D47 ermöglichen die Erzeugung vollmundiger und sehr harmonischer Weine mit ausgeprägten **Sortenaromen**.

Mikrobiologische und önologische Eigenschaften:

- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*
- sehr gute Implantation der Hefe
Phenotyp „Killerfaktor“ K2
- rasche Angärung, regelmäßige Endgärung
- hohe Bildung von Polysacchariden
- Alkoholtoleranz bis 14,5 % Vol.
- optimaler Temperaturbereich für Weissweingärung: 18°C. bis 22°C.;
gäraktiv von 14°C. bis 28°C.
- mittlerer Nährstoffbedarf
- Rehydratation mit Go-Ferm® empfohlen
- für vielseitige Anwendung geeignet
- sehr geringe H₂S –Bildung
- fördert die Einleitung der malolaktischen Gärung

Dosierung:

	Anwendungsmenge in g/hl	Anwendungsbedingungen	
		normale	schwierige
Weisswein		20 - 25	30 - 40
Rosé, Fruchtweine		25- 35	30 - 50

Zugabe:

Die Aktivhefe wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most beimischen.