



LALVIN™ ICV D80

Saccharomyces cerevisiae

Herkunft

Selektiert im Gebiet Côte Rôtie, Rhône Tal, von ICV-Montpellier, Team Dr. D. Delteil für die **Erzeugung fruchtiger Rotweine**

Beschreibung

- ✓ Rascher Gärungsstart, robuste und zügige Endgärung
- ✓ Dominanzfaktor, Phenotyp „K2“
- ✓ Optimale Gärtemperatur 20°C. bis 30°C.
- ✓ Gäraktivität ab 9°C.
- ✓ Sehr geringe Bildung von SO₂,
- ✓ günstig für Start des BSA
- ✓ Keine Bockserbildung (H₂S)
- ✓ **bildet ausgeprägte sortentypische Fruchtaromen**
- ✓ Beugt Farbverlusten vor
- ✓ Erhöhte Bildung von Polysacchariden
- ✓ Sehr geringe Essigsäurebildung
- ✓ Alkoholtoleranz bis 13,5%vol

Dosierung

25 - 30 g/hl bei Standardbedingungen
10 - 25 g/hl bei idealen Fermentationsbedingungen

Die Anwendung von Go-FERM® bei der Heferehydratation optimiert die Hefevitalität und ergänzt die Nährstoffversorgung mittels FERMAID®

© Qualitätsprodukt von LALLEMAND / Danstar Ferment AG, Poststrasse 30, CH-6300 Zug.
Die Anwendung im Einzelfall liegt außerhalb des Einflusses des Herstellers, und können daher keine Ansprüche gestellt werden. Garantiert wird die gleichbleibende Qualität der Aktivhefe.

KB04/2016

www.lallemmandwine.com