

LALLEMAND

Bio – Yeast – Cell – Walls®



bio-zertifizierte Heferindenzubereitung



Produkt

LALLEMAND-Bio-Yeast-Cell-Walls ist ein Hefezellwandpräparat mit speziellen Eigenschaften zur Förderung der alkoholischen Gärung. Das schonende natürliche Herstellungsverfahren von LALLEMAND ergibt ein reines und wirkungsvolles Hefezellwandpräparat (*Saccharomyces cerev.*) für die Förderung der vollständigen Vergärung.

Zulässig für Biowein



LALLEMAND-Bio-Yeast-Cell-Walls werden mit innovativen Verfahren zur Erzielung optimaler Anwendungsergebnisse hergestellt und gemäß der EU-ÖKO-Verordnung 834/2007 zertifiziert.

Dieses Produkt ist eine spezielle bio-zertifizierte Heferindenzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der „Oenologie -VO (EG) Nr. 606/2009“ und entspricht den Kriterien der Verordnung (EG) 203/2012 für Biowein.

Multimodale Wirkung

Hefezellwände werden zur Vorbeugung u. Behebung von Gärstockungen eingesetzt. Sie können bestimmte Fettsäuren (Octan- und Decansäure) binden und bewirken dadurch den Schutz der Permeabilität u. der Transportfunktionen von Hefemembranen.

LALLEMAND-Bio-Yeast-Cell-Walls enthält auch essentielle Überlebensfaktoren (Sterole, ungesättigte Fettsäuren) für die Weinhefen bei der Gärung. Diese Hefezellwände enthalten bioverfügbare Mineralstoffe, Spurenelemente und essentielle Vitamine sind für die Gärungsförderung.

Eine optimale Gärung kann Weinefehler wie Bockser vermeiden und sichert die Qualität des Weines.

LALLEMAND-Bio-Yeast-Cell-Walls sind qualitätsgeprüft und haben spezielle Eigenschaften:

- hergestellt mit ideal geeigneten Weinhefen *Sacch. cerev.*
- optimale Vermehrungsbedingungen und ausgewählte Bio-Rohstoffe
- geprüfte Reinheit der Hefezellwände
- definierte Zellwandrauheit und Oberfläche
- selektive Adsorptionswirkungen.

Nanomechanische Charakteristik

LALLEMAND-Bio-Yeast-Cell-Walls werden mit den neuen Qualitätsprüfungsverfahren zur Erzielung der besonderen önologischen Wirkung getestet. Die Oberflächenstrukturen und die Elastizität der Heferindenzubereitungen sind maßgeblich für die effiziente Wirkung zur Förderung der Weinqualität.

In Kooperation mit Experten des Zentrums INSA-Toulouse und mit Önologen ist die innovative Formulierung und die Qualitätssicherung für dieses Hefezellwandpräparat entwickelt worden.

Dosierung (diverse Optionen)
LALLEMAND-Bio-Yeast-Cell-Walls

A: zur Vorbeugung von Gärproblemen

20 – 30 g/hl ; in 10-facher Menge Wasser lösen, mit Hefeansatz vorbereiten, für gute Beimischung sorgen

B: zur Behebung von Gärstockungen

20 – 30 g/hl ; in 10-facher Menge Wasser lösen, bei dem 2. Gärungsdrittel beimischen

C: zur Förderung des Rebsortenbuketts und für reintonige Weinstilistik

10 – 20 g/hl ; kann direkt eingestreut und zu dem Jungwein beigemischt werden

Maximale Dosierung (EU): 40 g/hl.

Lagerung

Kühl < 25°C. (Langzeit ideal <4°C.) u. trocken lagern. Folienpackungen zu 1 kg. 3 Jahre Haltbarkeit.

© Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Gewährleistet wird die Qualität der Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, wird keine Garantie übernommen.

Danstar Ferment AG, Poststraße 30, CH-6300 Zug.

KB07/2015

www.lallemandwine.com