

Reinvergärung

LALVIN CY 3079 YSEO

B 2.2.38 · ISc
07/2008

(*Saccharomyces cerevisiae*) nach dem Yeast Security & Sensory Optimization Process (YSEO)

LALVIN CY 3079 YSEO ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die sich besonders durch die Ausbildung burgundertypischer Aromen auszeichnet. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess ist ein verbesserter Endvergärungsgrad. LALVIN CY 3079 YSEO ist besonders für weiße Burgundersorten zu empfehlen. Mit dieser Hefe vergorene Weine erhalten eine ausgewogene Frucht und Sortentypizität.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN CY 3079:

- ▶ Empfohlen für Barriquevergärung
- ▶ Sehr gute Alkoholtoleranz
- ▶ Förderlicher Einfluss auf den BSA

Unter Stressbedingungen:

- ▶ Sehr gutes Durchgärvermögen

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN CY 3079 YSEO beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung von wilden Hefen und unerwünschten Bakterien. Mit folgender Dosierung werden Gärprobleme zuverlässig verhindert:

Einsatzzweck	Anwendungsmenge g/hl bei	
	normalen	schwierigen
Gärbedingungen		
Weißwein	20 – 30	40

Die genannten Mengen sind Richtwerte. Sie sollten den individuellen Bedingungen je nach Gesundheit des Leseguts, der Temperatur, der Gebindegröße usw. angepasst werden. Bei großen Gebinden sollte für ausreichende Kühlung gesorgt sein.

LALVIN CY 3079 YSEO wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von ca. 35 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 16 – 20 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 14 °C betragen. Die Gärtemperatur sollte 28 °C nicht übersteigen. Generell sollten bei niedrigeren Temperaturen höhere Dosagemengen eingesetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B₁ (2 Tabletten) auf 1000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Bei der Fertigfärgung steckengebliebener Weine wird eine Zugabe von zusätzlich 30 – 40 g/hl SIHA PROFERM Plus in die abklingende Färgung empfohlen.

Unter diesen Bedingungen ist es günstig, die Hefen an die Gärbedingungen zu gewöhnen. Dies geschieht am einfachsten dadurch, dass man die für die gesamte Weinmenge erforderliche Hefemenge zu etwa 10 % des gesamten Gärputs gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertigen zu gärenden Weins gegeben. So angepasste Hefen gären in der Regel rascher an und neigen weniger zum Absterben als die direkt zur Gesamtmenge zugesetzte Portion.

Produkteigenschaften

Der YSEO-Herstellungsprozess ist ein neues Trockenreinzuchtheefe-Produktionsverfahren. LALVIN CY 3079 YSEO wurde in den Hefenährstoffen, der Stressapplikation und dem Trocknungsprozess verbessert sowie hefestammspezifischer produziert. Dieser verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu einer gesicherter Endvergärung.

LALVIN CY 3079 YSEO ist eine konstante aber nicht zu schnell gärende Hefe, die sehr gut für den Ausbau „sur lie“ geeignet ist. Dies ergibt cremige Weine gepaart mit aromatischen Fruchtnoten.

LALVIN CY 3079 YSEO kann bis 15 Vol.-% Alkohol produzieren. Die praktische Alkoholausbeute beträgt ca. 47 % des zu vergärenden Zuckers. Je kg Zuckerumsatz werden ca. 546 kJ (130 kcal) Wärme freigesetzt.

Sicherheit

Für LALVIN CY 3079 YSEO sind keine sicherheitstechnischen Angaben erforderlich, da dieses Produkt direkt zur Lebensmittelherstellung dient. Bei Lagerung, Handhabung und Transport besteht keinerlei Gefahr für Mensch und Umwelt.

Weitere Hinweise: Im Allgemeinen nicht wassergefährdend gemäß VVWVS (1999).

Lagerung

LALVIN CY 3079 YSEO wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN CY 3079 YSEO kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

Lieferformen

LALVIN CY 3079 YSEO hat die Artikel-Nummer 93.313 und wird in folgenden Verpackungen geliefert:

500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack
20 x 500 g	Aluminium-Verbundfolie Blockpack im Karton

HS Zolltarif: 2102 10 90

Geprüfte Qualität

LALVIN CY 3079 YSEO wird laufend während des Herstellungsprozesses auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht.

Diese umfasst die technischen Funktionskriterien ebenso wie die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

LALVIN CY 3079 YSEO entspricht den Reinheitskriterien des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel und den Vorschriften der deutschen Weinverordnung.

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.