

Reinvergärung

LALVIN L 2056 YSEO

B 2.2.55 · ISc
07/2008

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

LALVIN L 2056 YSEO ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweinmaischen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge durch den YSEO-Herstellungsprozess sind eine reduzierte Bildung von Schwefelverbindungen und eine stärkere Ausprägung in der Fruchtigkeit der Weine. Die LALVIN L 2056 YSEO ist sehr gut für würzige, tiefgründige Rotweine geeignet (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Spätburgunder).

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN L 2056 YSEO:

- ▶ Gute Temperaturtoleranz
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen
- ▶ Verdrängt „Wildhefen“ dank Killereigenschaften

Unter Stressbedingungen:

- ▶ Reduzierte Bildung von Schwefelverbindungen
- ▶ Mehr Fruchtigkeit der Weine

Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN L 2056 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)	
	normale Bedingungen	schwierige Bedingungen
Rotweinmaische	15 – 25	30 – 40
Rotweinmost	15 – 20	30 – 35

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 L 2056 YSEO wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 15 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 17 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 15 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf 20 °C mit LALVIN L 2056 YSEO versetzt werden.

Die Zugabe von 600 mg SIHA Vitamin B₁ (2 Tabletten) auf 1000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Moste wird eine Zugabe von zusätzlich 20 – 30 g/hl SIHA Gärsalz 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 Gärguts gibt und dort angären lässt bis etwa die Hälfte des noch vorhandenen Zuckers verbraucht ist. Dann wird dieser Ansatz zu den restlichen 90 % des fertig 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 L 2056 YSEO wurde in den Hefenährstoffen, der Stressapplikation und im Trocknungsprozess verbessert und hefestammspezifischer produziert. Dieser verbesserte Herstellungsprozess führt besonders bei problematischer Vergärung (Vergärung unter Stressbedingungen) zu einer reduzierten Bildung von Schwefelverbindungen und einer verbesserten Sensorik (erhöhte Fruchtigkeit).

Mit LALVIN L 2056 YSEO vergorene Weine präsentieren sich betont sortentypisch und mit einem soliden Tanningerüst.

LALVIN L 2056 YSEO zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt.

LALVIN L 2056 YSEO kann bis 16 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 L 2056 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 L 2056 YSEO wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN L 2056 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 L 2056 YSEO hat die Artikel-Nummer 93.308 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 L 2056 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 L 2056 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.