

# Reinvergärung

## LALVIN RC 212

B 2.2.58 · ISc  
09/2004

### (Saccharomyces cerevisiae)

**LALVIN RC 212 ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchtheefe, die besonders vorteilhaft für die Vergärung von Rotweinmosten und Rotweinmaischen eingesetzt wird. Die speziellen Vorzüge sind neben der Farberhaltung ein rasches Angären und zügiges Durchgären. Die LALVIN RC 212 ist sehr gut für samtige, runde Rotweine geeignet (Spätburgunder, Schwarzriesling).**

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN RC 212:

- ▶ Hohe Temperaturtoleranz
- ▶ Mittlerer Nährstoffbedarf
- ▶ Verdrängt schnell wilde Hefen und Bakterien
- ▶ Rasches An- und Durchgärvermögen
- ▶ Moderate Bildung unerwünschter Gärnebenprodukte

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit LALVIN RC 212 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 RC 212 wird am besten in die 10-fache Menge Most-Wasser-Gemisch von 35 – 40 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten und nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben.

Die optimale Gärtemperatur liegt zwischen 20 und 28 °C, die Starttemperatur sollte mindestens 18 °C betragen. Erhitzte Moste oder Maischen dürfen erst nach Rückkühlung bzw. Abkühlung auf 20 °C mit LALVIN RC 212 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 15 – 20 g/hl SIHA Gär Salz 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

Durch mehrjährige Selektionsarbeit ist es gelungen, mit der LALVIN RC 212 eine Hefe zu entwickeln, die hervorragend für die Herstellung eines runden, samtig-weichen Burgunders geeignet ist. Diese sehr positive Eigenschaft der Hefe wird laufend durch weitere Selektion verstärkt und abgesichert. Mit LALVIN RC 212 vergorene Weine zeichnen sich durch ihre Fruchtigkeit aus, rebsorteneigene Kirsch- und Brombeeraromen werden verstärkt.

LALVIN RC 212 zeigt einen günstigen Gärverlauf mit hohem Endvergärungsgrad. Wildhefen und unerwünschte Bakterien werden unterdrückt. LALVIN RC 212 erzeugt keine unerwünschten Gärnebenprodukte wie SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, Acetaldehyd, Brenztraubensäure (Pyruvat), α-Ketoglutar Säure, flüchtige Säure und Ester.

LALVIN RC 212 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 RC 212 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 VVWS (1999).

## Lagerung

---

LALVIN RC 212 wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Die Verpackung steht unter Vakuum, die Unversehrtheit ist leicht zu kontrollieren.

LALVIN RC 212 kann in unbeschädigter Verpackung bei 4 – 10 °C drei Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen. Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrauchen.

## Lieferformen

---

LALVIN RC 212 hat die Artikel-Nummer 93.325 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 RC 212 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 RC 212 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.