

## Reinvergärung LALVIN® MSB™ YSEO

### *Saccharomyces Cerevisiae*

Die LALVIN MSB YSEO Hefe ist für Weißweinmaischen und Weißweinstöcke von Trauben aus Sauvignon Blanc oder anderen thiolhaltigen Rebsorten geeignet. Die Hefe wurde aus einem Lallemand Forschungsprojekt in Marlborough (Neuseeland) selektioniert. Das Selektionsziel war eine gute Gärbarkeit mit einhergehender Freisetzung thiolischer Aromastoffe.

Die spezifischen Vorzüge von LALVIN MSB YSEO Hefe:

- Hohe Freisetzung thiolhaltiger Aromastoffe
- Optimale Gärtemperatur (> 14 °C)
- Mittlerer Nährstoffbedarf
- Geringe SO<sub>2</sub>-Bildung

#### Anwendung

Grundsätzlich sollten die Moste möglichst frühzeitig mit der LALVIN MSB YSEO Hefe beimpft werden. Längere Standzeiten begünstigen die unkontrollierte Vermehrung wilder Hefen und unerwünschter Bakterien. Mit den in der Tabelle aufgeführten Dosierungen werden Gärprobleme zuverlässig verhindert.

Einsatzzweck	Anwendungsmengen in g/hl unter	
	normalen	schwierigen
	Gärbedingungen	
Traubenmost	20 – 40	25 – 45

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.

Die LALVIN MSB YSEO Hefe wird am Besten in die 5 – 10fache Menge Wasser mit einer Temperatur von ca. 37 °C eingerührt und nach etwa 20 Minuten sowie nach erneutem Durchrühren dem Most beigegeben. Eventuell ist eine zusätzliche Anpassung der Temperatur durch Zugabe von Most in das Rehydrierungsgefäß erforderlich. Die maximale Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und beimpfenden Tank sollte zwischen 8 und 10 °C betragen.

Die optimale Gärtemperatur sollte bei 16 – 20 °C liegen. Die Starttemperatur sollte mindestens 14 °C betragen, wenn der Most mit LALVIN MSB YSEO Hefe versetzt wird.

Die Zugabe von LALVIN GO-FERM Protect Evolution Hefenährstoff zur Rehydrierung und 600 mg SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> Hefenährstoff auf 1.000 l Wein erbringt noch günstigere Vermehrungs-, Gär- und Stoffwechselbedingungen. Zur Unterstützung schwieriger Weißweinmaischen und Weißweinstöcke wird eine Zugabe von zusätzlich 30 g/hl SIHA PROFERM® Fit kombinierter Hefenährstoff oder 20 g/hl Stimula Sauvignon Blanc™ Hefenährstoff empfohlen.

#### Produkteigenschaften

Durch die Selektionsarbeit ist es gelungen, dass eine sehr gute Freisetzung thiolischer Aromen durch die LALVIN MSB YSEO Hefe erreicht wird. Eine konstante Ausprägung der Sortentypizität wurde von Önologen in Neuseeland bestätigt. Die gute Freisetzung der fruchtigen Thio-Verbindungen ergibt harmonische Weine.

Eine weitere Eigenschaft des Hefestammes ist die Alkoholtoleranz bis 14,5 Vol.-%. Die LALVIN MSB YSEO Hefe zeichnet sich durch eine geringe H<sub>2</sub>S-Bildung aus.

Um eine gute Gäraktivität zu erreichen ist es wichtig, dass der Hefestamm optimal mit hefeverfügbaren Nährstoffen versorgt wird. Dies ist sowohl während der Rehydrierung durch inaktive Hefenährstoffe sowie während des Verlaufes der alkoholischen Gärung mit Hefeautolysaten möglich.

## Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

## Lagerung

LALVIN MSB YSEO Hefe wird unter Schutzgas in luftdichte Aluminium-Mehrschichtfolie verpackt. Da die Verpackung unter Vakuum steht, ist die Unversehrtheit leicht zu kontrollieren.

LALVIN MSB YSEO Hefe kann in unbeschädigter Verpackung vier Jahre gelagert werden. Für kurze Zeit kann die Lagerung auch bei 20 °C erfolgen.

Anbruchpackungen sind umgehend aufzubrechen.

## Lieferinformationen

LALVIN MSB YSEO Hefe hat die Artikelnummer 93.389 und wird in folgenden Verpackungseinheiten geliefert:

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

## Geprüfte Qualität

LALVIN MSB YSEO Hefe wird während des Herstellungsprozesses laufend auf gleichmäßig hohe Produktgüte überwacht. Strenge Kontrollen erfolgen unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Die jeweilige nationale Gesetzgebung ist zu beachten.

*LALVIN® ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.*

**Nordamerika**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gebührenfrei: 800 656-3344  
(nur innerhalb Nordamerikas)  
Tel: +1 732 212-4700

**China**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. China  
Tel: +86 21 5200-0099

**Europa/Afrika/Naher Osten**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Deutschland  
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Deutschland  
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Deutschland  
Tel: +49 6704 204-0

**Singapur**  
100G Pasir Panjang Road #07-08  
Singapur 118523  
Tel: +65 6825-1668

**Brasilien**  
Av. Ermano Marchetti, 1435 -  
Água Branca, São Paulo - SP,  
05038-001, Brasilien  
Tel: +55 11 3616-8461

**Für weitere Informationen  
kontaktieren Sie uns per E-Mail  
unter [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com) oder  
online unter [eaton.com/filtration](http://eaton.com/filtration)**

DE  
B 2.2.115  
06-2019

© 2019 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide