



Solutions for wine making

L.A. PM

Saccharomyces cerevisiae

Ausgezeichnete Gärungsfähigkeiten bei niedrigen Temperaturen.
Die Hefe L.A. PM eignet sich besonders zur Herstellung reintoniger Weissweine und Versektung in Flaschengärung oder im geschlossenen Tank.
Die Versektung eignet sich ebenso für die Wiederaufnahme der Gärung.

ÖNOLOGISCHE VORTEILE:

- > Bayanusstamm mit Killercharakter
- > Regelmässige und komplette Gärung
- > Hohes Alkoholvermögen: 17 % Alkohol/Volumen
- > Schwache Produktion von flüchtiger Säure
- > Sehr schwache Produktion von Schwefelzusammensetzungen.

DOSIERUNG:

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| > Ruhige Weine | 20 g/hl |
| > Schaumweine | 20 – 30 g/hl |
| > Wiederaufnahme der Gärung | 20 – 30 g/hl |

ANWENDUNG:

- > Reaktivierung: Vermischen Sie die Hefen mit 10 facher Menge warmem (35-40°C), mit etwas Zucker angereichertem Wasser. Lassen Sie anschliessend 20 Minuten ruhen und homogenisieren. Um thermische Schocks zu vermeiden, verdünnen Sie diese Lösung mit dreifacher Mostmenge aus dem noch zu besäenden Tank und warten Sie 10 Minuten.
Versichern Sie sich, dass der Temperaturunterschied zwischen dem Hefegemisch und dem Most weniger als 5°C beträgt.
- > Integrierung: Geben Sie das Hefegemisch direkt in den Vergärungstank und homogenisieren Sie mit Hilfe der Überschwällung.

VERPACKUNG:

- > 500 g Beutel
- > Karton 10 kg

AUFBEWAHRUNG:

- > In seiner hermetisch verschlossenen Ursprungsverpackung, keine angefangenen Pakete aufbewahren.

