



Fermicru®

LS2

Oenologische Reinzuchtheefe *Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)*

Perfekt adaptiert an die Mostvergärung und Versektung.

Herkunft

Stamm-Nr. LS2 selektioniert in der Champagne, von der DSM-Forschung.

Anwendung

Fermicru® LS2 ist sehr gut an alle Weintypen angepasst und vergärt die Moste, selbst unter schwierigsten Bedingungen, vollständig bis zum Ende. Fermicru® LS2 ist besonders für die Herstellung von Schaumweinen geeignet.

Oenologische Eigenschaften

■ Gärverhalten

- Kurze Angärphase.
- Schneller und gleichmäßiger Gärverlauf.

■ Alkoholausbeute

- 16,0 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.

■ Technologische Charakteristika

- Optimale Gärtemperatur: 14 bis 28° C, gärt in einem Bereich von 4 bis 30° C.
- Alkoholtoleranz: 16,0 %vol.
- Restistenz gegen freie SO₂: bis zu 50 mg/l.
- Geringe Schaumbildung.

■ Stoffwechsel

- Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
- Schwache Bildung flüchtiger Säure: normalerweise weniger als 0,15 g/l.
- Sehr schwache Acetaldehydproduktion: unter 10 mg/l.
- Geringe Bildung höherer Alkohole.
- Geringe Bockserbildung.

- Sehr schwache SO₂-Bildung: weniger als 10 mg/l.
- Besitzt keine Cinnamyldecarboxylase-Aktivität, produziert also während der Gärung kein Vinylphenol (POF-).

■ Bildet sehr feine Aromen (Holunderblüten) und unterstützt den Rebsortencharakter.

■ Eignet sich sowohl für die Tankgärung, als auch für die traditionelle Flaschengärung.

■ Phenotype: Killertyp K2.

Dosage

Fermicru® LS2 enthält 10 Milliarden getrocknete Hefezellen pro Gramm.
Empfohlene Dosage: bei Vorbeugung 20 g/hl.

Verpackung

Fermicru® LS2 ist in 500g-Packungen erhältlich. Trocken und kühl (5-15° C) lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.