



Fermicru®

LVCB

Oenologische Reinzuchtheffe *Saccharomyces cerevisiae*

Für eine sichere Vergärung aromatischer und harmonischer Weißweine.

Herkunft

Stamm-Nr. LVCB wurde aus einem Chardonnay-Weinberg im Casablancatal (Chile) vom Agro- und Oenologieinstitut der Universität von Santiago in Chile selektioniert.

Anwendung

Fermicru® LVCB wurde für den Ausbau aromatischer Weißweine - auch unter schwierigen Bedingungen - selektioniert. Fermicru® LVCB entwickelt einen fruchtigen Charakter aus vielen Weißweinrebsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling, Weißburgunder, Grauer Burgunder.

Oenologische Eigenschaften

■ Gärverhalten

- Kurze Angärphase.
- Schneller und gleichmäßiger Gärverlauf.
- Vollständige Gärung, auch bei niedrigen Temperaturen.

■ Alkoholausbeute

- 16,4 g Zucker für 1 %vol. Alkohol.

■ Technologische Charakteristika

- Optimale Gärtemperatur: 12 bis 18° C, bei einer Gärtemperatur von über 20° C kann die Gärung sehr stürmisch werden.
- Alkoholtoleranz: 15,0 %vol.
- Geringe Schaumbildung.

■ Stoffwechsel

- Mittlere Glycerinbildung: 5 bis 7 g/l.
- Schwache Bildung flüchtiger Säure; normalerweise weniger als 0,2 g/l.

- Geringe Bockserbildung.
- Fermicru® LVCB bildet keine SO₂.

■ **Bildet bevorzugt fruchtige Aromen, wie Zitrusfrüchte, Birne, exotische Früchte, Aprikose...**

■ **Sehr gut angepasst an eine kalte Gärung (12° C) und an scharf vorgeklärte Moste.**

■ **Empfohlen für die Herstellung von Sektgrundweinen.**

■ **Phenotype: Killer.**

Dosage

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

Verpackung

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