



# 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 SO<sub>2</sub>: 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 SO<sub>2</sub>-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.