



LALVIN MSB™

(Marlborough Sauvignon blanc)
Saccharomyces cerevisiae



Spezielle Weinhefestämme werden seit den 1970er Jahren von dem Ende des 19. Jahrhunderts in Montreal gegründeten Familienunternehmen Lallemand entwickelt und produziert. Das neue Produktionsverfahren YSEO™ ergibt optimale Weinhefen für die zunehmend erschwerten Fermentationsbedingungen. Der YSEO-Prozess gewährleistet robuste Hefezellen für eine sichere Gärung mit positiven sensorischen Resultaten.



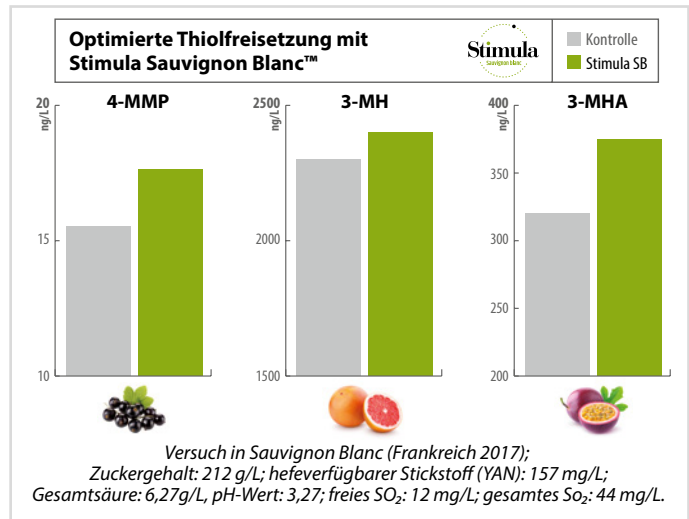
Für sortentypische Sauvignon Blanc Weine

Anwendungen

Lalvin MSB™ ist eine Selektion aus einem Lallemand Forschungsprojekt in Marlborough (Neuseeland). Dieser spezielle Stamm wurde aus einer Vielzahl von Isolaten ausgewählt. Lalvin MSB™ verbindet Gärbarkeit mit einer sehr guten Freisetzung von thiolischen Aromastoffen. Testgärungen der Önologen in Neuseeland haben mit Lalvin MSB konstant eine erstklassige Ausprägung der Sortentypizität von Sauvignon Blanc Weinen ergeben. Der Hefestamm MSB zeigt eine exzellente Freisetzung fruchtiger Thiol-Verbindungen und ergibt harmonische Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit.

Sensorische Ausprägung

**Aromen-
intensität**
**vegetative
Noten**
**Frucht-
intensität**
Frische
Balance
**tropische
Früchte**
Zitrusfrüchte



Technische Daten

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Killerfaktor positiv
- ✓ optimale Gärtemperatur > 14 °C
- ✓ mittlere Gärgeschwindigkeit
- ✓ mittlerer Nährstoffbedarf
- ✓ geringe H₂S-Bildung
- ✓ Alkoholtoleranz 14,5 % vol.
- ✓ geringe SO₂-Bildung
- ✓ empfohlene Rebsorten: Sauvignon Blanc, Scheurebe, Grüner Veltliner, u. A.

Verpackung und Lagerung

- Vakuumpackung zu 500 g
- Kühl lagern
- Nach Öffnen sofort verwenden

Anwendungsempfehlungen

Dosierung: 20-40 g/hL

1. Lalvin MSB™ wird in der 5-10 fachen Wassermenge bei ca. 37 °C rehydriert.
2. Hefe durch leichtes Rühren suspendieren und für 20 Minuten quellen lassen.
3. Gleiche Menge Most hinzufügen. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und dem zuvergärenden Most sollte 10 °C nicht überschreiten. Den Hefeansatz bei Bedarf langsam durch Mostzugabe akklimatisieren.
4. Die Rehydrationsdauer sollte 45 Minuten nicht überschreiten.
5. Um die Aufnahme und Freisetzung von thioischen Aromavorstufen zu verbessern, wird die Anwendung von Stimula Sauvignon Blanc™ empfohlen.
6. Für die sichere Endvergärung wird die Zugabe von GoFerm Protect evolution™ (30 g/hL) bei der Rehydration empfohlen.