



LALVIN ICV D21

Saccharomyces cerev.

Hefestamm besonders geeignet für komplexe, vollmundige Weine

Herkunft von ICV Montpellier und LALLEMAND selektiert wegen verlässlicher Gäreigenschaften und für hochwertige, qualitativ herausragende Weine

Beschreibung **Stamm D21** wird empfohlen für kontrollierte Gärung zur Erzielung vollfruchtiger Weine mit feiner Komplexität:

- zügige Angärung auch bei niederen Temperaturen, gezügelter Gärverlauf, geringe Schaumbildung, optimale Temperatur 15-20°C. (Gäraktivität 9-32°C.)
- Nährstoffbedarf mittelhoch, Anwendung v. Go-Ferm empfohlen
- gewährleistet gute Dominanz (K2 Phenotyp) und sichere Durchgärung bis 14 %Vol. bei Standardbedingungen
- sehr geringe Bildung von SO₂-Komponenten, neutraler Einfluss auf malo-laktische Fermentation
- bildet Acetate mit blumigen Aromen, interessante Bildung würziger Ethyl-Aromen (Ananas, Maracuja), gute Sortenaromen

Dosierung 25 - 50 g/hl (entsprechend Mostklärung und Starttemperatur)

Test vorteilhafte Bildung fruchtiger Ester-Aromen durch Hefe ICV D21 Chardonnay 2000, Languedoc, ICV R&D Departement:

