



LALVIN W 15

Saccharomyces cerevisiae

Hefestamm geeignet für Rot- und Weißweine

Herkunft	Forschungsanstalt <i>agroscope</i> Wädenswil; Selektion der Arbeitsgruppe Prof. Dr. Jürg Gafner.
Beschreibung	<p>Stamm „W 15“ bildet extrem wenig SO₂ und H₂S</p> <ul style="list-style-type: none">- gärt zügig aber nicht stürmisch- gewährleistet sichere Durchgärung- bildet 1,5 - 2 g Glycerin mehr, ohne zu geringeren Alkoholausbeuten zu führen- bei Rotweinen gute Farbausbeute im Vergleich zu anderen Stämmen (bei Anwendung d. gleichen Technologie)- sehr geringe Esterbildung, belässt dadurch sehr gut die Sortentypizität der Weine- normale Temperaturtoleranz, gute Durchgärung bei 17°C- bildet bis zu 2,5 g/l. Bernsteinsäure, fördert frischen Weintyp aus säurearmen Mosten- verursacht keine Probleme für biologischen Säureabbau- Nährstoffbedarf ist durchschnittlich
Dosierung	25 - 40 g/hl

Die Anwendung von Go-FERM® optimiert die Hefevitalität und ergänzt die Nährstoffversorgung mittels FERMAID®.