



# Lalvin EC 1118

## DIE ORIGINALHEFE 'PRISE DE MOUSSE'

Selektion v. LALLEMAND in Champagne mit Validierung durch Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Die sehr gut bewährten Gärungseigenschaften

der Hefe *Lalvin EC 1118* ermöglichen die vielfältigsten Anwendungen bei der Bereitung von Schaumweinen, Weissweinen, Roséweinen, Fruchtweinen, etc.

### Mikrobiologische und önologische Eigenschaften:

- *Saccharomyces cerevisiae*,  
*var. bayanus*
- sehr gute Dominanz, Killerfaktor aktiv
- schnelle Angärgeschwindigkeit
- sicherer, regelmäßiger Gärverlauf
- Alkoholtoleranz bis 18 % Vol.
- optimaler Temperaturbereich  
von 15°C bis 25°C  
(gäraktiv von 8°C bis 31°C)
- mittlerer Nährstoffbedarf, Gabe von  
Komplexnährstoffen empfohlen
- Rehydration mit Go-Ferm® empfohlen
- sehr gut geeignet für **Kaltgärung**
- vielseitig einsetzbar
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- neutraler Einfluss für Einleitung des  
BSA
- geringe H<sub>2</sub>S –Bildung
- interessante Aktivität Beta-Glucosidase

### Dosierung:

Weissweingärung, Roséweine	25 bis 40 g/hl
Kaltgärung (< 15°C.)	30 bis 40 g/hl
Sektgärung	25 bis 60 g/hl
zum Neustart bei Gärstockungen	50 bis 90 g/hl

### Zugabe:

Hefe *EC 1118* wird in 5-10 fachem Most/Wassergemisch bei ca. 37°C. rehydriert; 15 Minuten quellen lassen und die Hefesuspension dem Most/Maische beimischen. Für Sektgärungen und schwierige Gärbedingungen wird Adaption der Hefesuspension an Temperaturbedingungen und Alkoholkonzentration empfohlen.

---

Ein Qualitätsprodukt von LALLEMAND. Der Hersteller gewährleistet die Qualität der Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden.

© Danstar Ferment AG, Poststrasse 30, CH 6300 Zug. KB 11/2015. [www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)