



Art. 001.510.7

<https://www.brouwland.com/de/qr/001.510.7>

Trockenhefe QA23™ - Lalvin™ - 125 g

Lalvin™ QA23™ wurde in Portugal von der Universität Trás-os-Montes und Alto Douro (UTAD) in Zusammenarbeit mit dem Weinbauausschuss der Region Vinhos Verdes ausgewählt. Lalvin™ QA23™ ist eine hervorragende Wahl für Weinarten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Chardonei und Gewürztraminer zur Herstellung von frischen und frischfruchtig intensiven Weinen. Diese Hefe verstärkt die typischen Aromen der Rebsorten durch seine Beta-Glucosidase-Aktivität und ist ein ausgezeichneter Thiol-Umwandler, wodurch sie zu einer zusätzlichen Hefe zur Entwicklung des Passionsfrucht-Charakters von Sauvignon Blanc wird.

Lalvin™ QA23™ hat einen niedrigen Stickstoff/ Nährstoff- und Sauerstoffbedarf und kann dank der starken Vorklärung leicht Trüben Saft bei niedrigen Temperaturen (15 °C) zu trockenem Wein vergären.

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Kann Saft bei niedrigen Temperaturen (15 °C) vergären
- Alkohol-Toleranz: 16 %
- Apfel-Milchsäure-Gärung kompatibel
- Verpackung: 125 g
- Dosierung: 20-25 g/hl



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	0.134 kg
Länge	5.8 cm
Höhe	8.4 cm
Breite	4.7 cm
EAN-Code	5708046112125