



Art. 001.521.4

<https://www.brouwland.com/de/qr/001.521.4>

Trockenhefe 71B™ - Lalvin™ - 5 g

Lalvin 71B® wurde vom Institut National de la recherche Agronomique (INRA) in Narbonne, Frankreich selektiert. Diese Hefe ist bekannt für die Produktion der so genannten „vins nouveaux“ (Primeur oder neue Weine) mit tropischem Fruchtcharakter. Die persistenten Aromen resultieren aus der Herstellung von relativ stabilen Estern und höheren Alkoholen. Lalvin 71B® wird auch charakterisiert durch die teilweise Umsetzung von Apfelsäure in Alkohol und CO₂ während der Gärung.

- Geeignet für Weiß-, Rot- und Roséweine
- Abbau der Apfelsäure
- MLF empfohlen (malolaktische Gärung)
- Empfohlen für aromatische Rebsorten wie Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Dornfelder, Rondo, usw.
- *Saccharomyces var. cerevisiae*
- 5 g Packung
- Dosierung: 5 g/20 l für Weiß- und Roséwein und 5 g/14 l für Rotwein



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

| | |
|----------|---------------|
| Gewicht | 0.005 kg |
| Länge | 7.5 cm |
| Höhe | 0.2 cm |
| Breite | 6.2 cm |
| EAN-Code | 5420069834906 |