

Filtraferm Spiri Aroma

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Speziell für Vergärung von Brennmaischen, die Gäraromen bleiben auch während der Destillation stabil und gehen in das Destillat über. FILTRAFERM SPIRI AROMA verfügt über gute Endvergärungseigenschaften und ist sehr Alkoholtolerant.

Gärtemperatur: 15-18 °C

Gärstärke: mittel

Nährstoffbedarf: gering

ANWENDUNG

In der 10-fachen Wassermenge (35 – 40 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 20 Minuten stehen lassen.

Mostzugabe um die Temperatur auf das Gesamtgebinde anzupassen (keine Differenzen von mehr als 10 °C).

Die Hefe maximal 20 min ohne Nährstoff belassen

Dem zu vergärenden Most zugeben.

DOSIERUNG

25 – 40 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.