

Filtraferm C

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Besonders aktiver Hefestamm der Art Saccharomyces cerevisiae zur Direktbeimpfung, geeignet für Rot- und Weißwein und Brennmaischen.

Schnelle, zügige und reintönige Vergärung, hohe Alkoholausbeute. FILTRAFERM C besitzt auch Kaltgäreigenschaften.

Die mit FILTRAFERM C vergorenen Weine zeigen eine hohe, stabile Aromastabilität während der Lagerung. Sie eignet sich sehr gut für die Vinifizierung klassischer Weine.

Gärtemperatur: 15-19 °C
Gärstärke: hoch
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

20-30 g/hl

LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.