

Filtraferm C-Aroma

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

FILTRAFERM C AROMA ergibt eine stabile und hohe Aromafülle und –ausbeute, sehr gut geeignet für stark vorgeklärte Moste und tiefe Gärtemperaturen. Die Aromafülle ist von komplexer Struktur in Verbindung mit großer Fülle und Dichte (hohes mouthfeeling). Gegenüber dem BSA ist das Verhalten neutral.

Gärtemperatur: 13-19 °C

Gärstärke: hoch

Nährstoffbedarf: mittel

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.