

# Filtraferm C-Fresh

## Saccharomyces cerevisiae

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Erzeugt harmonische Weißweine mit prägnanter Fruchtaromatik und hebt den Sortentypus besonders hervor. FILTRAFERM C FRESH ist geeignet für gekühlte Gärung, Minimum 14 °C (optimaler Temperaturbereich 16 °C – 20 °C) Temperaturobergrenze max. 25 °C.  
Die mit FILTRAFERM C FRESH vergorenen Weine zeigen eine Sortenaromastabilität über den Zeitraum der Lagerung.

Gärtemperatur: 16-20 °C  
Gärstärke: mittel  
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.

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen

Version 01/2018

Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus.  
Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

