

# 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

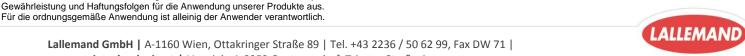
#### **AUFBEWAHRUNG**

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 Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Version 01/2018







Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen

Version 01/2018

