Uvaferm CEG

Saccharomyces cerevisiae

PRODUKTBESCHREIBUNG

Für fruchtig elegante Weißweine. Respektiert den feinen Sorten- und Gebietscharakter. Langsame Endvergärung
Gärtemperatur: 18 – 20 °C
Gärstärke: nieder
Nährstoffbedarf: hoch

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 Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus.
Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Version 01/2018

Lallemand GmbH | A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89 | Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71 |
www.weintechnologie.at | Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a