

# Filtraferm Grüner Veltliner

## Saccharomyces cerevisiae

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Für sortentypische, elegante Veltliner.

Die Veltlinerhefen für den klassischen, würzigen Grünen Veltliner, sehr robuste Hefe mit gleichmäßigem und nicht zu stürmischem Gärverlauf und geringer Bockserneigung.

Gärtemperatur: 16-21 °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 Gesamtgebilde 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.